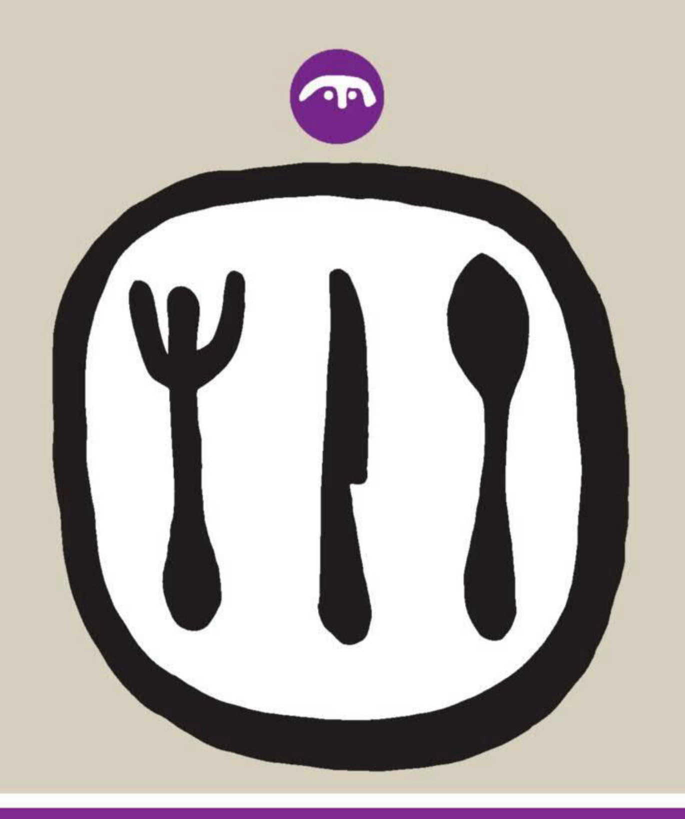
Antropología

Jack Goody

Cocina, *cuisine* y clase

Estudio de sociología comparada





COCINA, *CUISINE* Y CLASE

Estudio de sociología comparada

por

Jack Goody



Título del original en inglés: *Cooking, Cuisine and Class.*
Publicado por Cambridge University Press

Traducción: Patricia Willson
Diseño de cubierta: Marc Valls

1ª edición, marzo de 1995, Barcelona

ISBN: 84-7432-549-8
Depósito legal: B. 8.760-1995

Impreso en Libergraf
Constitució, 19 - 08014 Barcelona

Impreso en España
Printed in Spain

Indice

Ilustraciones

Figuras

Cuadros

Mapa

Prefacio

La mayoría de los prefacios son posdatas, y éste también lo es. En cuanto a la lectura de lo escrito, llamaré la atención sobre tres cuestiones, y debo hacerlo antes y no después. En primer lugar, he usado los términos "jerárquico" y "hierático" para referirme, respectivamente, a los Estados con subculturas desarrolladas y estratificadas y a los que no las poseen (la diferencia global, a mi entender, entre la mayoría de los Estados eurasiáticos y los Estados africanos). En segundo lugar, he empleado la palabra "cuisine" de tres modos distintos: en el sentido general de los productos de la cocina, más específicamente (como en el título del libro) para referirme a una cocina culturalmente diferenciada —la alta y la baja— y finalmente, en el sentido especializado de las formas muy elaboradas de cocina que sólo se encuentran en pocas sociedades, como la china, la de Medio Oriente y la francesa post-renacentista. El tercer punto es más general y surge de una visita a Australia y el Sudeste Asiático: percibo el mismo contraste entre la cocina y los libros de cocina de Africa y Asia que el que se encuentra entre los de Nueva Guinea e Indonesia, por ejemplo en *Papua New Guinea Cookbook* de Anne Mac Gregor (Milton, Queensland, 1972) y *South East Asian Food* (Londres, 1969). Los habitantes de Nueva Guinea, como los habitantes originales de Australia, están adoptando las características alimentarias de la primera cocina industrial europea —carne en conserva, sardina enlatada en salsa de tomate (o caballa japonesa), té muy dulce y pan. En Indonesia, la cuisine elaborada de las primeras épocas permanece intacta en su mayor parte, pero hubo una importante división entre la cocina de las "tribus" interiores, la de los reinos cuyo cultivo principal es el arroz y, como en el Africa Occidental, la de las comunidades comerciantes de los puertos. En Bali, la preparación elaborada y decoración de las comidas tradicionales

de las festividades religiosas tiene por objeto atraer a los dioses y sus seguidores para que se unan al culto. Luego, la congregación recupera sus ofrendas, y se lleva a casa los restos de la mesa del dios, a los que se refiere literalmente como "lo que se reclama".

Toda visita a Australia despierta interés por el tipo de "des-evolución" que se produce en las situaciones de frontera, en la zona árida del interior del país, en los hogares del oeste, dado que la búsqueda de la historia incluye la resurrección de recetas para hornear el propio pan y las instrucciones para construir la propia casa. Pero esos temas, como muchos otros, deberán aguardar una ocasión futura.

Si bien he consignado mis fuentes escritas, no he dado a conocer las orales. Dado que este libro tenía por objeto ser una conferencia inaugural, debo comenzar por expresar mi agradecimiento a mis colegas de Cambridge, primero a los más antiguos, especialmente a Audrey Richards, Meyer Fortes y Edmund Leach, y luego a los actuales, especialmente a Gilbert Lewis y Stephen Hugh-Jones, quienes me facilitaron bibliografía y me hicieron conocer sus opiniones. Martha Mundy, Asha Sarabhai, David McMullen y John Iliffe, entre otros, evitaron que cometiera varios errores. Kum Gandah y Suhrid Sarabhai hicieron que mis viajes fueran experiencias placenteras y estimulantes. Cathie Roth, Anne Robson, Jane Moon, Norman Buck de la Biblioteca del St John's College, los bibliotecarios de la Biblioteca Haddon y del Center for Advanced Studies in the Behavioral Sciences, entre otros, me asistieron en la producción. Esther Goody participó en el trabajo de campo, desarrolló algunas de las ideas, leyó una primera versión e hizo muchos comentarios valiosos. Y estoy especialmente en deuda con Patricia Williams y Geoffrey Hawthorn, quienes con razón insistieron en la necesidad de ampliar el trabajo que me había propuesto inicialmente.

Cambridge, noviembre de 1981 JACK GOODY

A MI MADRE,

quien, como muchas buenas escocesas, y para gran provecho de sus hijos, se interesó por otras cosas. Sin embargo, aprendió a cocinar de una de sus numerosas hermanas mayores, Edith Rankine, cuyo libro de recetas —resultado de un curso de enfermería— registra con sorprendente claridad la impronta del imperio en los sabores británicos. Comienza con Sopa Escocesa, y sigue con Panqueques de Avena, Hogazas Pitcaithly, Curry de Carne Fría, Donas Americanas, Bizcochos Imperiales, Guiso Inglés, Tortas de Queso Galesas, Kedgeree de Pescado, Pastel de Pescado Ruso...

Y A MIS HIJAS

Joanna y Jane, cuyos múltiples intereses culinarios, profesionales y espirituales, fueron afectados profundamente por el imperial pasado y el internacional presente.

1

Intenciones y advertencias

Este ensayo comenzó siendo el proyecto de una conferencia inaugural. Si bien tenía pocas intenciones de ofrecer ese discurso, en mi mente había una audiencia general, que no sólo querría oír detalles de una cultura lejana sobre la que yo había trabajado durante años, sino que además desearía conocer las tendencias generales de los trabajos recientes, incluyendo el mío propio, y qué lugar ocupaban esas investigaciones en el campo más amplio de la antropología social y las ciencias sociales. Elegí un tema que estaba recibiendo la atención de gran variedad de investigadores y enfoques, el del alimento, sobre todo el cocido, pero también el crudo. El tema se relacionaba con el amplio contraste entre las economías domésticas de Europa y Asia por un lado, y Africa por el otro, contraste que yo había tratado de analizar previamente en términos de relaciones entre sistemas familiares y modos de producción, así como entre culturas orales y escritas, esto es, en términos de modos de comunicación. He intentado presentar este contraste de la manera más directa posible, tal vez simplificando. En la actualidad, muchos trabajos sobre humanidades y ciencias sociales recurren a una innecesaria complejidad, que a menudo es un modo de enmascarar problemas intelectuales más que de echar luz sobre ellos. La sutileza no es una función de la oscuridad.

La cuestión que subyace al presente ensayo puede describirse en pocas palabras. ¿Por qué las culturas tradicionales africanas carecen de una cuisine diferenciada, incluso en grandes Estados con estructuras políticas diferenciadas? ¿Cuáles son las condiciones para la emergencia de una cocina alta o baja? Estas preguntas no son frívolas ni de interés puramente histórico. La respuesta se relaciona con las diferencias entre las sociedades africanas y eurasiáticas en la actualidad y con las estrategias que deben usarse para cambiarlas o preservarlas.

La forma de este ensayo puede verse como una expresión de la experiencia antropológica, tanto mía como de otros autores. Comienza con un análisis de los enfoques generales del tema, aquellos que han dominado el área y han orientado mi propia investigación. Aquí sostengo la necesidad de contextualizar la teoría social, que requiere una vinculación más estrecha con los métodos y fines de la investigación; la contribución potencial de los enfoques aparentemente alternativos debe determinarse teniendo en cuenta el análisis considerado. Observé la cocina en dos sociedades africanas en las que yo mismo había vivido y trabajado; mi comprensión de esas culturas proporciona el punto de partida para la investigación empírica. La insatisfacción con un informe sobre la "cocina africana" fue lo que me hizo ver la necesidad, primeramente, de analizar la cocina en el contexto del proceso total de producción, preparación y consumo del alimento, y luego, de fijar ese análisis dentro de una perspectiva comparatista. La contextualización es importante sobre todo en la observación comparada de la cuisine africana, porque hace surgir la cuestión de las variaciones jerárquicas, regionales y temporales. Pero, dejando de lado el análisis comparado, estas consideraciones son relevantes incluso para que las personas involucradas comprendan el significado de una manera de cocinar, ya que en cierto plano su caracterización implica "ubicarse" en relación con otros, como lo hacen los ingleses cuando se refieren a la "cocina de mamá", a las "recetas de Yorkshire" y a la "cuisine inglesa"; el contexto de los actores no está limitado al conjunto de relaciones internas de una cultura determinada, aunque esa cultura pueda considerarse relativamente indiferenciada. Cuanto más pequeño es un grupo, mayores son los problemas de límites y menos podemos ignorar la cuisine del vecino. De todos modos, aun en Africa, los ingredientes se han importado y exportado durante siglos, sobre todo los de escaso volumen y alto precio, como la sal, las especias y las medicinas de diversos tipos. Y a lo largo de los últimos cien años, la comida de ese continente influyó y fue influida por los modos de consumo de los países industrializados. Desde Ghana el cacao es exportado a Europa, América y la Unión Soviética*; a su vez, el azúcar francés, las sardinas portuguesas, la pasta de tomate italiana, el maíz americano son virtualmente artículos de consumo corriente en la dieta urbana ghanesa, en tanto que los tractores de Yugoeslavia, el vino búlgaro, las bicicletas chinas y las

* Este ensayo fue escrito antes del desmembramiento de la ex Unión Soviética y la ex Yugoeslavia.

conservas polacas son elementos importantes en los recientes repertorios de bienes de consumo importados.

Después de observar el amplio contexto del consumo en el norte de Ghana, volví a la comparación y el contraste con algunas de las principales sociedades eurasiáticas. Aquí focalizo mi investigación en un aspecto de la fase de consumo, la cuisine en sí misma. Al hacerlo, trato de poner de manifiesto la relevancia de la naturaleza del sistema de estratificación, su vínculo con los procesos productivos y el papel de los medios de comunicación en la formulación y formalización de una cuisine. El contraste central se produce entre un sistema social, incluso un Estado hierático, con diferenciación cultural mínima, y uno que comprende una jerarquía de estamentos, castas o clases con diferentes estilos de vida que tienen la significación suficiente para producir subculturas.

En los dos capítulos que siguen bosquejo el desarrollo de la producción industrial de alimento que tan fuertemente se relaciona con el Tercer Mundo como productor de materias primas y como receptor del producto terminado. En los países avanzados, el proceso industrial y sus modos de comunicación vinculados, como los periódicos masivos, la radio y, en especial, la televisión, casi han borrado los límites externos que definían áreas de consumo de alimento, así como algunas de las diferencias internas entre clases y regiones. La importación a gran escala de productos extranjeros posibilita a las masas de hoy disfrutar de los lujos de los ricos de ayer. Esos productos son el fruto de la mano de obra de los países más pobres; las diferencias internas en los estándares de vida de los habitantes de los países industrializados han disminuido, al menos en las fases iniciales, a expensas del crecimiento de la brecha en el consumo de regiones y naciones dentro del Tercer Mundo. Esa brecha está comenzado a hacer su aparición en el norte de Ghana, ya que también allí los ricos están adquiriendo estándares internacionales, mientras que el grueso de la gente vive en un nivel completamente distinto, por cierto más adecuado que el de las épocas precoloniales, pero muy alejado del de sus compatriotas más acomodados. Hasta el presente, esas diferencias no han afectado demasiado la alimentación diaria, aun cuando el entorno social de la comida varíe enormemente.

Considero esos problemas contemporáneos antes de volver a la pregunta general sobre las diferencias culinarias en los tiempos precoloniales, es decir el período que cubre la expansión de Europa durante los últimos quinientos años. La evolución es importante; no creo que la antropología deba ocuparse únicamente de las

sociedades prealfabetizadas o preindustriales, ni adrede ni por omisión. En mi opinión, el objetivo es el estudio comparado de los sistemas socioculturales, para el cual Nottingham es tan relevante como el Nuer. Aunque limitemos el campo a "otras culturas", ya no podríamos referirnos a sociedades preindustriales cuando llevamos a cabo estudios de observación. Las comunidades humanas no son como los grupos de monos; no hay sociedades en el mundo actual que permanezcan fuera de la influencia del sistema mundial, es decir de la economía industrial y los desarrollos políticos de los imperios coloniales y las naciones independientes o casi independientes que los sucedieron. Si queremos observar la experiencia de las "sociedades más simples", tenemos que estudiar el Tercer Mundo, nos guste o no. Un investigador que emprende un estudio de campo, incluso en las más remotas regiones y entre los más exóticos pueblos, necesita adquirir conocimiento sobre cómo se articulan las relaciones locales con la red más amplia, si es que quiere comprender los datos obtenidos.

Por otra parte, para comprender las sociedades preindustriales como distintas (a pesar de que la distinción nunca es absoluta) de los segmentos no industriales del mundo que ahora tendemos a observar, es cada vez más necesario volver a pruebas de distinta índole. No se puede hacer trabajo de campo en el pasado; la "historia oral" requiere el cotejo con la investigación arqueológica y lingüística. La inmersión en el trabajo de campo va teniendo menor importancia para la reconstrucción de antiguos sistemas sociales, sean el inca, el ashanti o el rajput, a pesar de que, como afirma Marc Bloch, el recorrido del terreno siempre debe formar parte del trabajo del historiador social, incluso del historiador de pasados lejanos.

Estos distintos modos de investigación, tradicionales o modernos, pasados o presentes, documentados o de observación, no son, a mi entender, alternativas radicales. Después de todo, constituyen campos o métodos de indagación más que modos de entendimiento. Tampoco creo que los campos o métodos estén vinculados de manera exclusiva a las disciplinas académicas. La antropología social se ve obligada a combinar enfoques intensivos y extensivos. Extensivos, porque para comprender una sociedad determinada se necesita poseer algún conocimiento sobre la estructura social de ese tipo de sociedad en general. Pero hay también un beneficio directo que deriva de la experiencia sociológica intensiva de una sociedad distinta de la propia; incluso la investigación de culturas pasadas (las que se están extinguiendo,

si ya no están extinguidas) requiere, para ser comparativa y analítica, un emprendimiento que incluya el estudio de las "otras culturas". Pero la situación contemporánea, aquí o en Africa, es también el tema propio de nuestro estudio y debe ser abordado mediante métodos extensivos e intensivos. Una vez más, esa indagación debe ubicarse dentro de un marco comparativo, de índole temporal y espacial, tarea para la cual la antropología social debería ser una de las ciencias sociales mejor calificadas.

Si la forma de este ensayo relata las experiencias de vida de muchos antropólogos, desde los estudios generales del estudiante universitario a las particularidades del trabajo de campo del graduado y al esfuerzo subsiguiente por la síntesis, el enfoque general refleja mi concepción de la antropología social como una rama de la sociología comparada. De allí el significado del título que di, no sólo a esta "conferencia", sino mucho antes, a mi primera disertación en Oxford, "La sociología de los lobi". En otras palabras, concibo tanto la sociología como la antropología social como parte de la sociología comparada. Pocos de mis colegas estarían de acuerdo conmigo. Los norteamericanos a menudo consideran que estudian la "cultura" y no la "sociedad", elección forzada que me parece tan "polémica" como irrelevante, además de insustancial.[1] Los británicos suelen ver su propio campo como "otras culturas" u "otras sociedades", en especial las "simples", "tribales", "rurales". Los franceses, que consideran la mayor parte de los intentos anglosajones como demasiado "empíricos" e insuficientemente "teóricos", evitan una confrontación directa con este problema pues tienen a sus espaldas la amplitud y profundidad del *Année Sociologique* y la Escuela de Durkheim.

La difundida idea de que el campo de la antropología social consiste en el estudio de *otras* culturas está sustentada por varias consideraciones prácticas, tales como la miopía que a menudo acompaña una indagación sobre la propia índole, miopía que deriva de la identificación, de las limitaciones de los propios conceptos lingüísticos, y de la reticencia a emprender trabajos de campo intensivos ("ya lo sabemos"). Pero estas razones también pueden ocultar un puro amor por lo exótico, lo diferente, aun cuando la exploración del otro es en cierto sentido una exploración del ser, cultural e individual, a través de una investigación de posibilidades alternativas, los equivalentes funcionales de la vida humana. En otro sentido, por supuesto, también puede tratarse de un escape de las realidades en las cuales uno ha nacido y se ha desarrollado. Cualesquiera sean los aportes de este particular

proceso de comprensión, cualquiera sea la utilidad acordada a la técnica de la observación participativa, la limitación a un grupo de sociedades o a un grupo de técnicas no parece ser una manera adecuada de definir un campo específico de estudio. Esto es especialmente cierto en el mundo actual. La extensión lógica de tales limitaciones implicaría modos de indagación diferentes en esencia (no sólo en cuanto a lo particular) para cada nación o cada continente, ya que nosotros los europeos somos lo que los africanos ven como "otras culturas", sus sociedades exóticas; somos (desde un punto de vista) sus "primitivos", sus "etnias". Tampoco una sujeción a la técnica de la investigación intensiva, en un mundo de diferenciación creciente, ofrece soluciones a largo plazo. El problema no se presenta sólo para la antropología, sino también para todos aquellos campos de estudio (teología, historia, literatura y similares) cuyas raíces se encuentran en el período en que el sistema mundial estaba marcado por la dominación intelectual y político-económica de Occidente. La exposición razonada del campo de interés sociológico también está en duda, y es una función de su pasado occidental y su indeciso presente.

Tal vez la separación entre sociología y antropología continúe existiendo en aquellos países occidentales en los que los componentes preindustriales fueron completamente aniquilados (como sucedió con los cazadores y los monocultivadores de América y Australia) o completamente incorporados en un período mucho más temprano (como sucedió con los "campesinos" en Inglaterra y los Países Bajos). Parece poco probable que esta disociación de la sensibilidad académica se establezca en Africa o Asia, y parece poco saludable que exista en cualquier continente. Si bien podemos beneficiarnos con la especialización, difícilmente puede haber diferentes *logoi* (lógicas) para sociedades de la misma especie (humana): sería como si tuviéramos diferentes psicologías o anatomías para negros y blancos, o para desarrollados y subdesarrollados, para hombres y mujeres.

Es verdad que existe otra línea posible de diferenciación, basada no en la perspectiva de la "relatividad" de las "otras culturas" sino en el carácter "absoluto" del desarrollo a largo plazo. En la Unión Soviética, la antropología (o la etnología) fue definida como el estudio de las formaciones sociales precapitalistas.[2] Se trata de una perspectiva formulada en términos de sociedades preindustriales, sustentada también en otros lugares. Pero no es probable que una definición *puramente* "histórica" encuentre demasiado favor entre aquéllos que se ven a sí mismos sobre todo

como científicos sociales involucrados en un proceso de indagación que se basa en el trabajo de campo, proceso que incluye la observación, el análisis y la explicación de la conducta. Incluso aquéllos que ven el estudio de las sociedades pasadas como una parte esencial de la ántropo-sociología no estarían satisfechos con la idea de que su objeto es una suerte de historia generalizadora, comparada (se trate de "etnohistoria" o de "grafohistoria"), sin ningún componente de observación directa. En algunas áreas de investigación, la concentración en fuentes secundarias y escritas (a las que el historiador se refiere como "fuentes primarias" y el sociólogo como "cuestionarios") es un pobre sustituto de la observación, participación e interrogación. Además, esta experiencia "etológica" (con los suplementos lingüísticos que la transforman en "etnológica") es valiosa para formular juicios acerca de sociedades completamente diferentes, para extraer un sentido del "sistema social", de la naturaleza de las "relaciones sociales", más allá de toda otra ventaja específica que pueda tener.

Los atributos útiles (si no esenciales) para reforzar cualquier estudio con consecuencias comparatistas más amplias consisten en la habilidad para ubicar los conceptos abstractos en un contexto empírico determinado, para ofrecer una perspectiva no occidental, para formular una hipótesis inicial que vincule distintos elementos entre sí. Al mismo tiempo, esos estudios no pueden restringirse a un tipo específico de sociedades "muertas", porque algunos problemas señalan inevitablemente otra dirección y requieren la recolección de datos sobre el terreno. Para una sociología comparada necesitamos considerar tanto el presente como el pasado, y elaborar hipótesis, conceptos y técnicas apropiados para su estudio. Obviamente, éstos deben variar de acuerdo con el problema considerado, de manera que no podemos conformarnos con cualquier enfoque que intente limitar el espectro de sociedades o técnicas a nuestra disposición. Debemos rechazar las definiciones que predeterminen el alcance del análisis ubicando las sociedades en simplistas categorías binarias, culturas europeas y "otras" culturas, salvajes y avanzadas, simples y complejas, tradicionales y modernas, industriales y preindustriales, antropológicas y sociológicas. Y tenemos que rechazar toda definición que nos impida combinar técnicas de investigación intensivas, extensivas, históricas y comparativas en el estudio de un solo problema.

Teniendo en cuenta estas advertencias preliminares, quisiera repasar brevemente algunos aspectos de la sociología de la

cocina como medio para reseñar ciertos aportes que han tenido lugar en la antropología social durante el último medio siglo, aportes que en Gran Bretaña suelen verse en términos de movimiento, desde el funcionalismo de Malinowski, pasando por el estructuralismo (1) (o estructural-funcionalismo) de Radcliffe-Brown, hasta el estructuralismo (2) de Lévi-Strauss.[3]

Consideremos brevemente cómo deben visualizarse esos lexemas particulares, esos "ismos", esas palabras que se ofrecen como descripciones de enfoques de las ciencias sociales y que son tomadas por algunos como "teorías" denotativas. El prefacio de una publicación reciente sobre "teoría" en ciencias sociales expresa el propósito de sus fundadores:

> presentar el frente vital de la teoría sociológica, a través del espectro de las sociologías dialécticas y críticas, el neomarxismo y la teoría del conflicto, la fenomenología social y la etnometodología, la sociología lingüística, la sociología histórica, el estructuralismo, la sociología matemática y positivista, y los nuevos rumbos que aparecen constantemente.

Es difícil aceptar que estos términos sean capaces de designar "teorías" en el sentido más habitual de la palabra. En realidad, se trata de orientaciones generales (o temas de estudio) que requieren una descripción más inclusiva que la palabra "teoría", utilizada a menudo por sus prestigiosas asociaciones. Acaso "enfoques" sea una designación más precisa, ya que no estamos considerando ninguna aserción verificable, ni siquiera paradigmas generales, sino más bien una variedad de modos de aproximación que tienen sus beneficios y sus costos, pero que rara vez constituyen alternativas analíticas. Es pertinente citar aquí el comentario de Gellner sobre el funcionalismo: "El 'funcionalismo' es una teoría sólo en el sentido laxo de paradigma formal y no sustantivo". Y también: "la importancia del funcionalismo no reside en su doctrina, que fue totalmente inespecífica cuando intentó localizar ese misterioso punto medio, sino en resumir y conectar cierto estado de ánimo y una estrategia de investigación: ¡*buscar* el camino en el que las instituciones se refuerzan mutuamente y favorecen la estabilidad!" (Gellner 1974: 1166-7). En este plano, cada nueva teoría suele tomar la forma general de una teoría ya existente. La teoría de la gestalt toma una apariencia nueva como teoría de los sistemas; algunos aspectos de la teoría marxista emergen una vez más en las diversas formas del neomarxismo; la teoría evolucionista sale con el estructural-funcionalismo y vuelve en el marco del

análisis comparativo. Hay en verdad un sentimiento de *déjà-vu*, una percepción en el campo de la ideología (o la teoría) de los ciclos distinguidos por el filósofo Spengler y el historiador Toynbee en las grandes civilizaciones, por los antropólogos Leach y Gluckman en las colinas Kachin de Birmania y las planicies de Zambese, y por Fortes y otros en los más humildes grupos domésticos de todo el mundo. La continua creación de "teorías" a la que se alude en el prefacio presenta algunas de las características de un carrusel que define "nuevas direcciones" más que "nuevos logros".

Los ciclos son por definición no acumulativos, excepto en el sentido puramente cuantitativo. ¿Estamos en lo cierto cuando observamos una falta de progresión teórica? En el nivel más inclusivo, tal vez pueda percibirse un pequeño avance acumulativo, un cambio, un mundo giratorio de movimientos no revolucionarios. Los avances se han producido en un nivel menos general. Si tomamos un área restringida, nadie familiarizado con la evolución del estudio de, por ejemplo, grupos de parentesco, matrimonios prescriptivos o el ciclo de desarrollo negaría que hubo avances en los últimos treinta años, cualquiera sea la crítica que se efectúe al presente estado de cosas. Estos avances estuvieron asociados con investigadores identificados como funcionalistas o estructuralistas. Pero la relación entre la "teoría" general por una parte, y el interés principal o las hipótesis específicas por la otra, rara vez se ve con claridad, sobre todo teniendo en cuenta que el nuevo enfoque se afirma casi invariablemente en términos de oposición con los anteriores. Esto es, desde luego, comprensible: un nuevo sendero tiene que separarse de todo camino existente y, al hacerlo, proclama su independencia o su individualidad.

El hecho de que uno de los elementos de la emergencia de una nueva teoría sociológica consista en la afirmación de su oposición al *establishment* presente, y de que este proceso sea a menudo cíclico, "repetitivo", según la caracterización que da Max Gluckman (1955: 46) de las rebeliones para diferenciarlas de las revoluciones, sugiere que las nuevas teorías tienen una función bastante distinta de los cambios paradigmáticos o gestálticos analizados por el historiador de la ciencia Thomas Kuhn en su libro *La estructura de las revoluciones científicas* (1962). En lugar de las revoluciones de la ciencia natural, encontramos las rebeliones de las ciencias sociales. Más que cristalizar el saber existente y ofrecer un modelo para el futuro trabajo experimental e intelectual, esos cambios indican un desplazamiento del énfasis puesto en las distintas posibilidades que siempre ofrece el análisis del material sociológi-

co: el punto de vista del actor o del observador,[4] los métodos cualitativos o cuantitativos,[5] los análisis sincrónicos o diacrónicos, el estudio de la superficie o de las estructura profunda, y así sucesivamente. En otras palabras, esos cambios polémicos pueden servir para dirigir la energía investigadora hacia canales descuidados, pero de maneras muy diferentes de los cambios paradigmáticos analizados por Kuhn (como él mismo reconoce, por cierto). De hecho, afectan "la ciencia normal" de un modo muy general; actúan como hitos, y a menudo señalan una dirección vaga en lugar de servir como modelo restrictivo, como mapa para nuevos descubrimientos, como reformulación del saber pasado.

Podemos reducir fácilmente los aportes recientes en la antropología social a una caricatura absurda si pensamos que los tres paradigmas dominantes son el funcionalismo, el estructuralismo y el marxismo. Deben hacerse varias precisiones. Después de todo, hay estructural-funcionalistas, posestructuralistas, marxistas estructuralistas, así como funcionalistas "marxisantes" y materialistas culturales. Pero si bien la noción de Kuhn de paradigma predominante es apenas satisfactoria para analizar las ciencias sociales, pueden señalarse modos de análisis y explicación que están *influidos* por esos tres enfoques principales, aun cuando en el nivel de la práctica teórica existan numerosas continuidades. Estas tendencias son discernibles tanto en la sociología de la cocina como en el campo más amplio de la sociología de la alimentación y los modos de consumo. Pasaremos ahora a examinar las contribuciones específicas en este tema.

Notas

1. Por "polémico", me refiero al intento de reorientar la investigación en un determinado ambiente académico por medio de eslogans omnicomprensivos.

2. Véase el artículo informativo de E. Gellner, "The Soviet and the savage", Suplemento literario del *Times*, octubre de 1974, así como la introducción de Pierre Bonte a "Ethnologie et marxisme", *La Pensée,* no. 171 (1973). Por otro lado, Y. Bromley ha afirmado que el trabajo de los etnólogos de la Unión Soviética se preocupa por el "ethnos" (Bromley 1977), concepto que no difiere del de "cultura", ni siquiera del de "conciencia colectiva" de Durkheim (Bohannan 1960).

3. Es Sahlins (1976) quien se refiere a éstos como "los dos estructuralismos".

4. En el análisis de *verstehen* y etnometodología.

5. En el análisis de los conceptos de clase versus estratificación, resumido por el científico social indio André Beteille (1969).

2

Panorama general

La intención de este capítulo no es proporcionar una sinopsis del pensamiento antropológico, sino esbozar el tipo de atención que los antropólogos han prestado al estudio del "alimento" a lo largo de los años, en parte como guía para el lector no especializado, en parte para describir el estado de cosas con vistas a mi propio aporte. Después de revisar brevemente las contribuciones de los investigadores del siglo XIX, paso a comentar el trabajo realizado en las tradiciones funcionalistas y estructural-funcionalistas de la antropología británica. Pero es el trabajo de los estructuralistas, en particular el de Lévi-Strauss, el que requiere mayor atención, ya que las nociones de lo "cocido" y lo "crudo" desempeñan un papel central en su análisis; más generalmente, el campo de la cocina en sí mismo se ha utilizado para demostrar la validez de un enfoque basado en el binarismo lingüístico.

Los precursores

En el siglo XIX, el interés antropológico por el alimento se centró sobre todo en las cuestiones del tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión, es decir, esencialmente en los aspectos religiosos del proceso de consumo. En esta línea de indagaciones, fue clásico el trabajo de una famosa figura de Cambridge, sir James Frazer (1854-1941), a quien se le pidió que escribiera artículos sobre tabúes y totemismo para la novena edición de la *Encyclopaedia Britannica* cuando su distinguido editor, Robertson Smith se le unió en Trinity High Table después de que su carrera en Escocia fuera abruptamente interrumpida por la publicación de su célebre artículo titulado "Biblia". En 1907, luego de la exitosa publicación de *La rama dorada* en 1890, el deseo de producir pruebas más confiables para sus propios fines compara-

tistas, condujo a Frazer a publicar un pequeño panfleto (basado en un documento anterior que había circulado privadamente) que tituló *Preguntas sobre costumbres, creencias y lenguas de los salvajes*, del cual Cambridge University Press hizo al menos tres ediciones. La sección "Alimento" comienza con las preguntas: "¿En verdad comen todo lo comestible? ¿O hay ciertos alimentos prohibidos?" La interrogación prosigue, aunque en un nivel mundano, hasta llegar a la sección 138. "¿Se practica el canibalismo? ¿Se comen a sus enemigos o a sus amigos?" El tema no ha perdido interés, en especial para quienes estudian las tierras altas de Nueva Guinea[1] y para quienes tienen inclinaciones psicoanalíticas.[2]

Preocupaciones similares marcaron el trabajo de Ernest Crawley (1869-1924) en *The Mystic Rose* (1902), libro que subrayó la estrecha relación entre sexo y comida. Crawley se interesó particularmente en los aspectos religiosos (sobre todo en los peligros espirituales) de las relaciones sexuales, simbolizadas por la Virgen-Madre, la Rosa Mística, cuya figura "atesora muchas concepciones elementales del hombre y la mujer" (1927: ii, 261). También incluye una larga sección sobre relaciones entre comensales que intenta responder a la pregunta planteada a la manera de Plutarco: "¿Por qué, de acuerdo con la costumbre general, se exige que los maridos y esposas, hermanos y hermanas se eviten mutuamente en uno o más modos, y por qué, en particular, no pueden comer juntos?" La respuesta, desde luego, está enmarcada en el misterio del sexo. Si bien la organización de la mesa se relaciona claramente con la economía, la cortesía y el amplio campo de lo doméstico, estas actividades tienen poco interés para él. Crawley descuida los procesos de producción y reproducción en favor de la consunción de comida y sexo, y los interpreta en términos místicos o al menos "simbólicos".

En 1929 y 1931, Crawley publicó otros dos "estudios de antropología social", el primero de los cuales se llamó *Studies of Savages and Sex* [*Estudios sobre los salvajes y el sexo*], audaz título que presenta un estrecho parentesco con el famoso volumen de Malinowski *The Sexual Life of Savages* [*La vida sexual de los salvajes*] también publicado en 1929. Dos años después este volumen fue seguido de *Dress, Drinks and Drums: Further Studies of Savages and Sex*. En ambos autores, una parte importante del análisis, con su énfasis en los tabúes del sexo, deriva claramente del análisis freudiano de esas prohibiciones en *Totem y tabú* (1913). Esta influyente obra ha sido un continuo foco de interés en el trabajo de Meyer Fortes (1959, 1961, 1967, 1974, 1980), que

forma parte de un importante diálogo entre antropología, psicología, psiquiatría y psicoanálisis.

Otro de los temas favoritos de estos primeros análisis fue el sacrificio, la ofrenda que alimenta tanto a los vivos como a los muertos (así como a lo divino). La alimentación de los difuntos se vincula de muchos modos con las relaciones domésticas existentes entre los vivos, y en especial —como sostuvo Cicerón hace mucho tiempo—, con la obligación del heredero de hacer ofrendas a aquéllos de quienes ha heredado (Goody 1962). Fuera de la esfera del culto de los ancestros, la indagación antropológica se ha orientado al examen de los vínculos entre las ofrendas de alimentos a las fuerzas sobrenaturales y otros aspectos de la organización social. Los efectos solidarios sobre la comunidad, la dimensión moral de la distribución del alimento sagrado, a menudo en un contexto sacrificial o al menos ritual, constituyen el núcleo del conocido estudio de Robertson Smith (1846-94) sobre el sacrificio:

> La significación ética de la comida sacrificial, vista como acto social, recibió un énfasis especial de ciertas costumbres e ideas antiguas conectadas con el comer y el beber. De acuerdo a estas ideas, quienes comen y beben juntos están ligados mediante un lazo de amistad y obligación mutuas. Por ello, cuando encontramos que en las religiones antiguas todas las funciones comunes del culto están sintetizadas en las comidas sacrificiales, y que el contacto común entre los dioses y el hombre no tiene otra forma, debemos recordar que el acto de comer y beber juntos es la expresión solemne y categórica del hecho de que todos aquéllos que comparten la comida son hermanos, y que todos los deberes de la amistad y la hermandad están implicados en ese acto común. Al admitir al hombre en su mesa, el dios admite su amistad, pero este favor no se extiende al hombre en su mera condición privada; sólo es recibido en tanto perteneciente a una comunidad para comer y beber con los individuos que la integran, y este acto del culto, al tiempo que cimienta los lazos entre el hombre y su dios, cimenta también los lazos entre aquél y sus hermanos en la fe (1889: 247-8).

El comensalismo fue considerado el gran promotor de la solidaridad, de la comunidad: la comunión de hermanos establece y refuerza los lazos comunes.

La atención de estos antropólogos, muchos de los cuales luchaban continuamente con sus propias creencias y prácticas religiosas, estaba dirigida hacia los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo. Los tabúes, el totemismo y el sacrificio eran rechazados por el cristianismo y otras religiones universales que,

sin embargo, ostentaron tales prácticas en tiempos pasados. Todo se hallaba distribuido en un amplio abanico de sociedades humanas y aparecía en una forma desvaída aun en las culturas de la Europa decimonónica. Lo que estos autores estaban buscando era una explicación racional de estos elementos sobrevivientes a la luz de la evolución de las instituciones sociales.

Su contribución no careció de importancia, a pesar del rechazo de la "evolución", de la "pseudohistoria", del "método comparativo" por parte de sus sucesores inmediatos, pues aislaron algunos rasgos difundidos del comportamiento humano que fijaron los términos de la indagación posterior. Esta tomó un sesgo completamente distinto con el desarrollo de una tradición de observaciones de campo que acarrearon la inmersión del observador en una sociedad determinada alentando la búsqueda de relaciones entre diferentes aspectos de la cultura total. Lo aislado se recontextualizó, los actos rituales y las creencias se fijaron dentro de procesos sociales más amplios. Fue el aspecto doctrinal de esta actividad investigadora lo que comenzó a conocerse como funcionalismo.

El enfoque funcional

La insistencia de Robertson Smith en el papel del comensalismo en el establecimiento y mantenimiento de las relaciones sociales se acercó mucho a uno de los temas centrales que abordaron los autores influidos teóricamente por la sociología francesa (y en especial por el trabajo de Emile Durkheim) y metodológicamente por el nuevo énfasis en la recolección directa de datos y la experiencia en el seno de otras culturas, en otras palabras, por el trabajo de campo participativo. Las figuras más importantes en estos primeros avances fueron A.R. Radcliffe-Brown (1881-1955) y Bronislaw Malinowski (1884-1942).

El análisis de Radcliffe-Brown sigue de cerca el enfoque de Robertson Smith y de Durkheim. Subraya el hecho de que entre los habitantes de las Islas Andamán, en la bahía de Bengala, "sin duda, la actividad social más importante es la obtención de alimento" (1922: 227), y es alrededor del alimento, dice este autor, "donde los sentimientos sociales producen acciones con mayor frecuencia". Estos sentimientos se inculcan en el hombre mediante una serie de ceremonias de iniciación que al mismo tiempo le imprimen su dependencia de la sociedad. Durante estas ceremonias, el niño o la niña deben renunciar a ciertas comidas sabrosas, prohibición (o tabú) de la que son liberados más tarde durante el curso de los ritos.

De este modo, el "valor social" del alimento se hace sentir al individuo en la edad más impresionable; se trata de una forma de educación moral llevada a cabo no por una persona, sino "por toda la sociedad apoyada en toda la fuerza de la tradición".

Se enfatiza la función social del alimento en la manifestación de sentimientos que contribuyen a socializar a un individuo como miembro de su comunidad. La función es el mantenimiento del sistema; la explicación es social más que puramente religiosa. Si bien adolece de cierta circularidad, el argumento no carece de méritos, sobre todo cuando pasamos del nivel macrofuncional (societal) de las aserciones que encontramos en Radcliffe-Brown a los análisis microfuncionales que este autor, pero sobre todo los investigadores de campo que le siguieron, llevaron a cabo en el nivel institucional. Por ejemplo, algunos elementos de su análisis de las prohibiciones de alimentos en las ceremonias de iniciación tienen una significación más amplia. En varias partes del mundo, tanto en la celebración de las primicias como en los ritos de iniciación del tipo que encontramos en las ceremonias de los lodagaa del norte de Ghana, los rituales parecen amenazar ciertos alimentos, a veces conscientemente, de modo muy similar al antes descripto. Pero una de las limitaciones de este análisis reside en el énfasis puesto en los aspectos "simbólicos" del alimento, en parte porque descuida otros niveles de significación y en parte por la incertidumbre acerca del estatuto de la relación simbólica.

Cuando los antropólogos que trabajaban dentro de la tradición "funcionalista" analizaron el "simbolismo del alimento cocido", como lo hizo Audrey Richards en *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1939: 127), se refirieron al modo en que una transacción de alimentos actuaba como indicador de relaciones sociales. A propósito de una de las características de las transferencias matrimoniales, esta autora escribe: "dar y recibir alimentos cocidos se ha transformado en el símbolo de la relación legal o económica que lo hace posible" (p. 127); y también: "la preparación de potajes ... es el modo más usual en que la mujer *expresa* el correcto sentimiento de parentesco respecto de sus distintos parientes varones" (la bastardilla me pertenece). Como lo sostuvo Radcliffe-Brown, así es posible explicar las formas menos explicables de la conducta humana, ver la lógica en lo ilógico, la razón detrás de lo irracional: "Las costumbres que al principio parecían carentes de significado han demostrado cumplir importantes funciones en la economía social" (1922: 330). Comenzaron a explorarse hábitos extraños, no en términos de evolución de las creencias

humanas respecto de este mundo y el venidero, sino en términos del papel que desempeñan en una sociedad determinada.

Se ha alegado que estas formas "objetivistas" de explicación, que son moneda corriente en gran parte de la sociología, pasan por alto el significado de las acciones para el actor y aplican un esquema de interpretación de sus acciones que cae fuera de su conocimiento, incluso potencial. Para el actor, la acción nunca puede ser "carente de sentido o ridícula".

La objeción es pertinente cuando no se investiga ni se considera la exégesis que el actor hace de sus propias acciones. En este caso, sin embargo, la objeción tiene menos validez, ya que los actores suelen ser conscientes de las ventajas de la solidaridad, cualquiera sea la forma de tan elusiva noción. Por ejemplo, *'aṣabīya*, a menudo traducida como "solidaridad", es considerada por Ibn Khaldūn como un concepto crítico entre los beduinos (Issawi: 1950: 10), para quienes por cierto tiene algo más que el estatuto que le otorga el observador.

De todos modos, la conciencia del actor no puede ser la única fuente de conceptos o ideas explicativos en las ciencias sociales. Dumont ha señalado con razón que el antropólogo social observa sus datos "desde dentro y desde fuera" (1966: 22), una visión "positiva-cum-subjetiva" que él considera "subyacente a toda antropología social seria, en especial en su forma británica". El comentario es acertado, dado que este enfoque deriva de la combinación de los propósitos sociológicos con los métodos de campo; los primeros nos inclinan hacia una elucidación del significado "real" u "objetivo", en tanto que la práctica de la observación participativa, llevada a cabo en el lenguaje de los actores, tiende a subrayar el significado "percibido" o "subjetivo".

Las críticas más serias a las explicaciones funcionales, y por cierto también a las estructurales, abarcan tres aspectos. En primer lugar, el problema popperiano de la validación y la aceptabilidad; en segundo lugar, la naturalidad con que se postulan las relaciones y sentimientos: si los símbolos expresan la estructura social, comer juntos expresa una relación; por último, la ausencia tanto de una dimensión histórica como de un componente no funcional (o disfuncional). La función es vista como dadora de significado a lo "carente de significado", la preparación de la comida "simboliza" una relación jurídica o económica. Quienes preconizan un análisis funcional juegan con los múltiples usos de "significado", "símbolo", "expresión", y la investigación en sí misma no gana demasiado con la introducción de esos términos tan

amplios. Por el contrario, se pierde precisión y, en cierta medida, credibilidad. La atribución de sentimientos de parentesco proviene de la observación, descripción y análisis de una mujer que prepara potaje y realiza otras actividades; la caracterización de la relación jurídica emerge de la ofrenda de alimento y actos similares, verbales y no verbales. Se postula la existencia de las relaciones y sentimientos sobre la base de una serie de actos observados. Esas nociones son, pues, generalizantes, pero no explicativas. Tampoco pueden considerarse simbolizadas o expresadas mediante una conducta real, excepto como resultado de suposiciones tautológicas. No se puede investir un conjunto de principios funcionales o formas estructurales con poderes de esta clase simplemente sobre la base de datos derivados de sus supuestas manifestaciones. Eso significaría cometer, una vez más, el error de una precisión fuera de lugar.

Sería una equivocación sostener que estos antropólogos sólo se interesaron por la significación expresiva del alimento. Malinowski mismo estaba más preocupado por los procesos de producción que por los aspectos simbólicos del alimento, y su trabajo tenía una relación directa con las sobresalientes contribuciones a este campo efectuadas por Audrey Richards. El primer ensayo de esta autora sobre el tema se tituló *Hunger and Work in a Savage Tribe* (1932), y su subtítulo fue "Un estudio funcional de la nutrición entre los bantúes del sur". En su introducción, Malinowski describe el libro como "la primera recolección de hechos sobre aspectos culturales del alimento y la comida" (p. ix), y como capaz de sentar "las bases de una teoría sociológica de la nutrición" (p. x). La comida fue ubicada en competencia directa con el sexo. "La nutrición como proceso biológico", afirma Richards, "es más fundamental que el sexo". "El individuo puede existir sin gratificación sexual, pero muere inevitablemente sin alimento." Pero el sexo está en segundo lugar no sólo por razones fisiológicas. Es "necesariamente una fuerza desgarradora en cualquier sociedad humana, una fuerza que debe controlarse y regularse hasta cierto punto si la comunidad quiere sobrevivir", en tanto que "las actividades de búsqueda de alimento del hombre no sólo requieren de la cooperación, sino que decididamente la estimulan". Esta afirmación evoca la hipótesis de Malinowski de que, por culpa de Freud, "la psicología moderna ha estado dominada por un interés exclusivo, unilateral y falto de rigor en el sexo", interés que él mismo había alentado en *The Sexual Life of Savages* (1929) y otros trabajos.

Richards va todavía más lejos, al menos retrospectivamente,

dado que juzga su primera monografía como un intento "de probar que el hambre es el principal determinante de las relaciones humanas, inicialmente dentro de la familia, pero luego en grupos sociales más amplios, la aldea, los estados gerontocráticos o políticos" (1939: ix).

Preocupada ante todo por los problemas de nutrición, Richards se orientó principalmente hacia el proceso de consumo en sí mismo, al *sistema alimentario* paralelo al sistema reproductivo. Ese sistema tiene una extensión primaria desde el hogar al grupo de parentesco, con un énfasis en el reparto y la distribución, y una extensión secundaria al sistema más vasto de producción de alimentos: el clan o la tribu (1932: 213). Evidentemente, la base fisiológica de la vida humana era una zona apropiada para la aplicación del funcionalismo de base biológica —la satisfacción de las necesidades humanas—, característico de algunos de los enunciados generales de Malinowski. Audrey Richards había estudiado ciencias naturales y más tarde, junto a un nutricionista, E.M. Widdowson, había trabajado en un proyecto que formaba parte de un programa más amplio, apoyado por un comité especial del Instituto Internacional de Africa, designado en 1934 "para considerar las posibilidades de cooperación entre antropólogos y expertos en nutrición en el estudio de la dieta nativa" (1937: 3). Pero incluso en este primer estudio, Richards no se interesaba únicamente por la nutrición. Si bien se centraba en el consumo, abordaba también el contexto social y psicológico del alimento, su producción, preparación y consumo, y la manera en que estos procesos se vinculaban al ciclo vital, a las relaciones interpersonales y a la estructura de los grupos sociales, así como el problema del "alimento como símbolo". La autora concluía afirmando la "significación sociológica del alimento" y el valor del "estudio de las costumbres alimenticias" (1932: 214). El programa del Instituto Internacional de Africa le permitió continuar este análisis basado en fuentes secundarias en su notable estudio de campo sobre los bemba titulado *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1939), que estableció patrones de consumo con mayor solidez y especificidad en el contexto del proceso total de la actividad productiva. Se le había solicitado a la autora que escribiera "un libro corto... que describa, para una tribu determinada, los diferentes factores sociológicos que determinan directamente la provisión de alimentos" (1939: ix). Así, siguiendo los límites entre las ciencias biológicas y sociales, escribió una monografía que describe "toda la vida económica de la tribu" y cuyo valor reside "en su tratamiento

comprensivo del tema". La amplitud y el detalle del material es uno de los rasgos notables de este sobresaliente estudio, en el que encontramos no sólo una descripción sino también un análisis de numerosos temas, por ejemplo, la organización del trabajo en relación con las nociones de tiempo. En toda la obra se insiste en los "aspectos sociológicos" de la dieta y los "determinantes culturales del alimento y la comida" (p. 405).

Richards reconoce la influencia del magistral estudio de Malinowski sobre los procesos productivos en las Islas Trobriand, *Coral Gardens and their Magic* (2 volúmenes, 1935). Más directamente relacionado con nuestra propia indagación se encuentra otro trabajo que surge del mismo interés por la nutrición en Africa: el artículo de Meyer y Sonia Fortes titulado "El alimento en la economía doméstica de los tallensi" (1936), que también trató aspectos de la producción y consumo en el nivel doméstico. En sus estudios más extensivos sobre los tallensi del norte de Ghana, Fortes aborda temas de anteriores antropólogos, aquéllos a quienes llamé "precursores". A pesar de que examina los procesos de producción y consumo sobre todo en relación con la organización doméstica, este autor presta especial atención a los aspectos del consumo de alimento conectados con la religión y con la distribución de alimentos fuera del hogar, en especial en el sacrificio, al que consideró un importante mecanismo de solidaridad grupal. El papel de la producción y distribución de alimentos en el grupo doméstico, la significación del sacrificio para el hombre y para la divinidad, el sentido de las prohibiciones sobre el consumo de alimentos, sobre todo la carne de animales domésticos (tótem y tabú), siguen siendo los temas importantes del trabajo antropológico en muchas sociedades, particularmente aquéllas caracterizadas por las formas más simples de agricultura.

El enfoque estructural

En los últimos años, el análisis de la cocina se ha asociado al nombre de Claude Lévi-Strauss, cuya obra despliega intereses muy diversos. Lévi-Strauss ha declarado ser un inconstante discípulo de Durkheim, muy influido por Mauss. Pero en tanto que estos autores buscaban los vínculos entre modos de pensamiento y otros rasgos del sistema social, Lévi-Strauss, quien trabajó inicialmente dentro de la misma tradición, intenta observar la estructura del pensamiento humano mismo, incluso de la mente humana, *l'esprit humain*. En términos simples, intenta observar

la "estructura profunda" más que los aspectos de la estructura de superficie. O más bien: observa otros aspectos para extraer patrones homólogos, que luego serán referidos a la estructura profunda. Así expresado, el emprendimiento no es muy distinto de los enfoques de investigadores que intentan encontrar "principios" comunes o "temas" en el análisis de una sociedad determinada (a pesar de que la naturaleza de los elementos difiera). Si bien el principal motor del enfoque funcional era examinar la naturaleza interdependiente de las instituciones sociales, sus adeptos solían comprometerse en la búsqueda de principios subyacentes. Sin embargo, el enfoque estructural de Lévi-Strauss llegó a postular una afinidad, una homología, tal vez una identidad entre las estructuras profundas de la mente humana y la sociedad humana, o al menos entre las actitudes inconscientes de los individuos y la estructura social de un grupo determinado, lo que a veces implica una relación causal. Para lograr su propósito, Lévi-Strauss considera un número de problemas que tienen que ver con los universales y con la evolución de la humanidad, problemas que habían atraído a los precursores del siglo XIX pero que habían sido dejados de lado por los estudios de observación intensiva que absorbieron los intereses de la mayoría de los antropólogos en las últimas décadas.

Estas preocupaciones aparecen claramente en el primer gran trabajo de Lévi-Strauss, en el que abordó un tema establecido, el del "incesto", y en el que utilizó un marco comparativo e incluso evolucionista pero aplicó al material un conjunto de procedimientos analíticos de abstracción y formalización. Si bien se destacó en el análisis de las instituciones que rodean el sexo (incesto, matrimonio, parentesco), Lévi-Strauss desvió luego su atención hacia el otro de los elementos básicos de lo humano: el alimento, o más bien la cocina. El cambio puede verse claramente en la variación de los títulos desde *Las estructuras elementales del parentesco* (1949), con sus resonancias durkheimianas, a los primeros tres volúmenes de su obra principal sobre el mito, *Mitológicas*, titulados *Lo crudo y lo cocido* (1964), *De la miel a las cenizas* (1966) y *El origen de los modales en la mesa* (1968). Sólo el título del último volumen de *Mitológicas*, *El hombre desnudo* (1971) no hace referencia directa al alimento, a pesar de que la ecuación "desnudo" = "crudo" siempre esté presente. Su interés teórico específico en el tema de la cocina fue presentado primero en el capítulo 5 de la antología de sus ensayos titulada *Antropología estructural* (1958 [1963 para la versión inglesa]), y se desarrolla con brevedad y claridad en

el artículo "El triángulo culinario", publicado en *L'Arc* (1965).

En su trabajo sobre el mito, Lévi-Strauss había orientado su atención hacia el papel del fuego en la transformación del alimento del estado crudo al cocido, proceso que él ve como determinante de la emergencia de la humanidad, así como anteriormente había señalado al tabú del incesto como el factor crítico que separaba "naturaleza" de "cultura": las transformaciones del sexo y el alimento por (o en) la cultura son tratadas linealmente (como homólogos) más que lateralmente (como interactuantes). Ya había abordado la función del fuego, en especial la función ritual, en varios trabajos anteriores, en el estudio de festivales del fuego, en sacrificios (ofrendas quemadas), en cultos domésticos, "en seguir con el humo del incienso", para usar la frase de Francis Hsu para describir el culto a los ancestros entre los chinos (1949: 76). Pero Lévi-Straus lo convirtió en un componente dominante en su análisis de la transformación del alimento, no sólo en las narraciones del mito sino también en los términos que designan los procesos mediante los cuales se lo prepara. Sin embargo, su primer intento de análisis general de la "cocina" estaba dirigido a los rasgos distintivos de la cuisine, a los que dio el nombre de "gustemas".

Teniendo en cuenta su temprano interés por la lingüística estructural, por la obra de Saussure, Jakobson y otros, era natural que aplicara algunos elementos del enfoque lingüístico a la cocina como medio para reconocer y evaluar los rasgos distintivos. Uno de los resultados es el recurso, siguiendo a Jakobson, a las divisiones binarias de lo marcado/no marcado, cuya presencia o ausencia es registrada por medio de los signos más y menos. Una tabla basada en categorías binarias aparece en la primera incursión de Lévi-Strauss en la sociología de la cocina, es decir, en los comentarios de la *Antropología estructural* (1963: 86) sobre la diferencia entre la cuisine francesa y la inglesa. Su intención es claramente comparativa en un nivel abstracto, pues utiliza rasgos seleccionados para establecer el contraste que se presenta en los siguientes términos:

	cuisine inglesa	cuisine francesa
endógeno/exógeno	+	–
central/periférico	+	–
marcado/no marcado	–	+

En otras palabras [escribe, y se requieren palabras tanto para explicar las oposiciones como para completar con los signos corres-

pondientes], en la cuisine inglesa los platos principales de una comida están hechos con ingredientes endógenos, preparados de una manera relativamente suave, y rodeados con acompañamientos más exóticos, en los que están marcados fuertemente todos los valores diferenciales (por ejemplo, té, pastel de fruta, mermelada de naranja, oporto). Inversamente, en la cuisine francesa la oposición endógeno/exógeno es muy débil o desaparece, y los gustemas marcados igualmente se combinan en una posición tanto central como periférica.

¿Puede este esquema aplicarse también a la cocina china?, se pregunta. "Sí, si nos restringimos a las oposiciones precedentes; no, si se introducen otras (como dulce/agrio) que son mutuamente excluyentes en la cuisine francesa, en contraste con la china (o la alemana)" (p. 86). Abstraer estas estructuras de oposiciones, ver si se encuentran en otras esferas de la misma sociedad, en cuyo caso "tenemos el derecho a concluir que hemos alcanzado un conocimiento significativo de las actitudes inconscientes de la sociedad o sociedades en cuestión" (p. 87). El análisis de la cocina inglesa o francesa que resulta de estos procedimientos excluye la consideración concreta de factores sociales y físicos. ¿Qué clase, qué período estamos estudiando? ¿El aceite de oliva es endógeno a la Isla de Francia? ¿Cuán relevantes son el comercio marítimo o la diferencia regional? ¿El marco binario es la mejor manera de manejar estas variables?

Si bien el modo binario es ampliamiente utilizado en la antropología contemporánea, debemos examinar cuidadosamente sus bases lógicas. Para este fin vale la pena recordar la revisión de Latraverse (1975) del papel del binarismo en la fonología. El autor señala la diferencia entre la oposición lógica de términos contradictorios involucrados en el modelo cibernético (1/0) y basada en la tecnología computacional, y las oposiciones en fonología, que pueden ser de dos tipos: "polares" (como en el contraste grave/agudo) o "absolutas" (como en sonoro/sordo). En los análisis antropológicos, diversas formas están subsumidas bajo los signos +/–, del mismo modo en que Lévi-Strauss había anteriormente intentado caracterizar la relación entre parientes cercanos como "positiva" o "negativa" (1945).[3] Una cuota de formalización es esencial para cualquier trabajo comparativo de la índole que el autor está emprendiendo. Pero nos preguntamos si en estos casos especiales los signos no son demasiado inclusivos (Goody 1969 [1959]: 45), y si estos contrastes pueden servir razonablemente de base a cualquier modelo, sea el de las relaciones entre instituciones

sociales o de una estructura profunda común. De todos modos, en un nivel hay cierta confusión de por medio, o al menos una mezcla entre polaridad y ausencia, entre tipos de contraste.

La técnica de un análisis lingüístico de esta índole implica aislar los contrastes fonémicos de una lengua y luego ingresarlos en una matriz clasificatoria, con los "rasgos distintivos" como coordenadas. El resultado es un catálogo o lista de verificación (Halle) o un libro de códigos (Cherry). Este procedimiento es el encarado y practicado por Lévi-Strauss en su análisis de la cocina, así como en su trabajo anterior sobre el parentesco. Si bien Latraverse rechaza algunas de las críticas al binarismo, su artículo no alienta demasiado el intento de transformar un procedimiento analítico simplificado en un instrumento para descubrir cualquier verdad psicológica o sociológica importante acerca de la estructura de la mente humana. Por otro lado, el procedimiento posee virtudes más mundanas, que aparecen en las posteriores contribuciones del autor y en los debates que éstas provocaron.

La siguiente etapa en el análisis de Lévi-Strauss de la cocina, que apareció en *L'Arc* (1965), utiliza la formalización y el modelo lingüístico de un modo diferente. En primer lugar, las unidades sobre las que se basa ya no son los "gustemas", unidades de gusto, sino los tipos básicos de operaciones (¿"tecnemas"?) para transformar el alimento crudo en cocido. Hay un desplazamiento del consumo (cuisine) a la preparación (cocina). El cambio resiste a las expectativas porque los elementos son susceptibles de una especificación más cuidadosa y parecen menos arbitrarios, menos sujetos a la variación interna. Como el lenguaje, sostiene Lévi-Strauss, la cocina es universal en las sociedades humanas. Así como tenemos el triángulo de vocales,

a

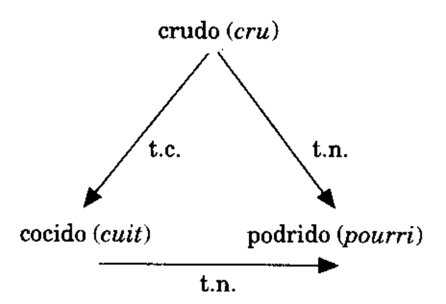
u i

y el triángulo consonántico,

k

p t

que representan la base simple y común de la compleja oposición de fonemas, tenemos también el triángulo culinario. Su versión está construida a partir de lo "semántico" más que de elementos fonéticos, y adquiere la siguiente forma:



t.c. = transformación cultural
t.n. = transformación natural

Figura 1. *El triángulo culinario* (según Lévi-Strauss 1965).

Bajo este modelo subyace una doble oposición de rasgos distintivos: primero, entre lo elaborado y lo no elaborado y, en segundo lugar, entre cultura y naturaleza. Lo cocido es una transformaciónn cultural (o elaboración) de lo crudo, en tanto que lo podrido (o echado a perder) es una transformación natural de ambos. Volviendo a los anteriores comentarios sobre binarismo, la primera de estas oposiciones resulta ser del tipo presencia/ausencia, y la segunda, polar.

Como el mismo autor subraya, este enfoque da testimonio de la utilidad del modelo lingüístico para el análisis de otros datos culturales, y para construir una estructura profunda común. Para él, la relación entre cultura y lenguaje no sólo es una analogía o un modelo; en el artículo anterior sostiene que podemos interpretar la "sociedad en su conjunto en términos de una teoría de la comunicación", interpretación que conduce —según él mismo afirma— a una revolución copernicana (1963: 83). Lévi-Strauss rechaza la crítica de Haudricourt y Granai (1955), entre otros, de haber *reducido* la sociedad o la cultura a la lengua. Por el contrario, alega que no sólo la cocina, sino también las "leyes matrimoniales y los sistemas de parentesco pueden tratarse de manera provechosa como una clase de lenguaje, un conjunto de procesos que permiten establecer, entre individuos y grupos, cierto tipo de comunicación"

(1963: 61). El lenguaje es, pues, el modelo para el análisis de los fenómenos socioculturales, que son interpretados en términos de comunicación, es decir, de intercambio. Las mujeres son, como las palabras en los sistemas lingüísticos y las mercancías en los sistemas económicos, objetos de circulación: "Las reglas del matrimonio sirven para asegurar la circulación de las mujeres entre los grupos, así como las reglas económicas sirven para asegurar la circulación de bienes y servicios, y las reglas lingüísticas, la circulación de mensajes" (p. 83). Nótese el tono macrofuncionalista del argumento, reforzado por las referencias posteriores a la superación del desequilibrio.[4] Sólo rara vez los llamados funcionalistas recurren a afirmaciones de este tipo, ya que están trabajando en un nivel concreto de análisis microfuncional más que en el sistema total. Nótese además la constante alusión a la distribución, y la ausencia de consideraciones extensas sobre producción y reproducción (es decir, de filiación como categoría distinta de la afinidad).

El objetivo del análisis de Lévi-Strauss es muy diferente de la descripción comprensiva (o "densa") del informe de Richards sobre los bemba. No intenta asegurar "un conocimiento exhaustivo de las sociedades", sino "extraer constantes que se encuentran en varias épocas a partir de una riqueza y diversidad empíricas que siempre desbordarán nuestros esfuerzos de observación y descripción" (1963: 82-3). Las constantes derivadas del estudio de varios "subsistemas"'presentan homologías. Para decirlo con otras palabras, el análisis de los sistemas de parentesco, ideologías políticas, mitología, rituales, arte o códigos de etiqueta produce "cierto número de estructuras" que pueden presentar propiedades comunes, homologías que, como hemos visto, representan "actitudes inconscientes de la sociedad o sociedades en cuestión" (p. 87). Por cierto, representan aspectos de ese "convidado sin invitación: la mente humana".

Es obvio que se requiere una dosis de abstracción para cualquier tratamiento general como el emprendido por Lévi-Strauss, y que la lingüística constituye un precedente no sólo en el aislamiento de rasgos distintivos sobre una base binaria, sino también en el uso de un modelo triangular para vocales y ciertas consonantes. Sin embargo, su estudio sobre la cocina sigue produciendo una figura más complicada que el simple triángulo culinario con el que empezó y que sólo tuvo en cuenta la transformación de lo crudo en lo cocido y lo podrido. Ahora el autor introduce otros aspectos de la preparación del alimento para su consumo, inclu-

yendo los procesos de "ahumado" y "hervido". Al triángulo culinario se agrega ahora el "triángulo de recetas", es decir, de operaciones en las que la primera, el ahumado, se separa del asado por la mediación del aire, y del hervido por la intervención del agua. Si bien el autor afirma basarse en lo semántico, no está analizando términos sino más bien técnicas, y esto puede verse no sólo en la lógica que existe detrás de la introducción del "ahumado" como tercer elemento, sino también en sus referencias a "medios" y "resultados" (p. 28).

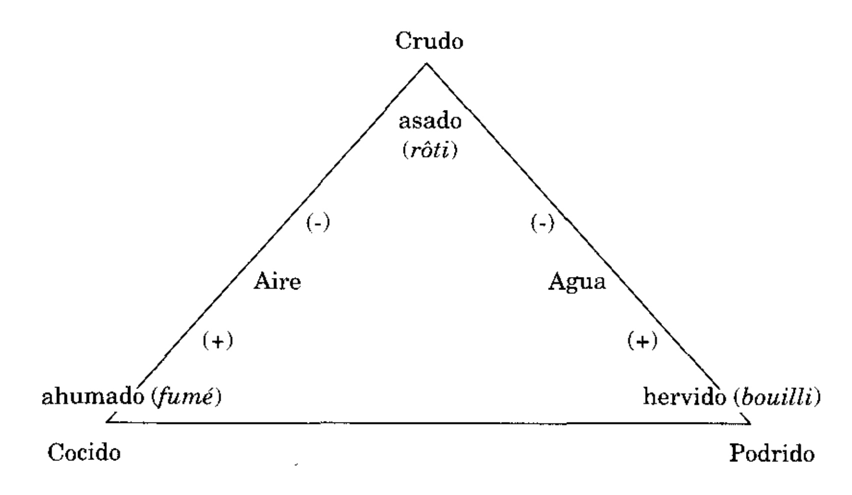


Figura 2. *El triángulo de recetas dentro del triángulo culinario* (según Lévi-Strauss 1965).

Una vez más, este triángulo descansa en la trillada oposición entre naturaleza y cultura. Pero la relación es mucho más compleja: "Con respecto a los medios, lo asado y lo ahumado están del lado de la naturaleza, lo hervido del lado de la cultura. Con respecto a los resultados, lo ahumado está del lado de la cultura, lo asado y lo hervido del lado de la naturaleza." Gracias a la primera oración podemos comprender que, comparado con lo hervido, lo asado no requiere utensilios, y si bien para el ahumado (en cierta tribu sudamericana a la que se refiere) se emplea un soporte (*boucan*), éste es voluntariamente destruido después de cada operación, de modo que es como si no existiera en absoluto. La segunda oración significa que el asado apenas cambia la carne, pero el ahumado la transforma en un artículo duradero. Entretanto, lo hervido está cerca de lo podrido (es decir, lo natural) en parte porque varias

culturas lo afirman. Nótese que lo hervido se vuelve "natural" a causa del lenguaje utilizado, es decir mediante metáfora; en tanto que lo "ahumado" es natural por destrucción del instrumento cultural que lo creó, transformación de tipo metonímico, dado que consiste en funcionar como si el efecto tomara el lugar de la causa.

Esta oposición conduce a Lévi-Strauss a escribir un pasaje que muestra la impronta de la metafísica hegeliana y que cito en parte a causa de la luz que echa sobre su visión del mito:

> Como consecuencia de ello, aun cuando la estructura se transforme o se complete a sí misma para superar un desequilibrio, es sólo al precio de establecer un nuevo desequilibrio que se manifiesta en otro nivel. Gracias a esta inevitable disimetría, la estructura es capaz de engendrar el mito, que no es otra cosa que un esfuerzo por corregir u ocultar su disimetría constitutiva. (1965: 28)

Puede señalarse que, funcione o no de esta manera macrofuncional, es difícil aceptar la suposición de que el mito no tiene otras funciones. Pero quizá también sea inaceptable la suposición en sí misma, porque ¿es realmente posible que esa inevitable disimetría, producida a veces por una figura del discurso —una metáfora—, esté basada en cierto tipo de oposición básica o contradicción que amenaza la sociedad hasta el punto de que tenga que ser ocultada o corregida? Y si así fuera, ¿no hay medios más simples de tratar una metáfora, o incluso un contraste, que después de todo pudo haber surgido en el lugar equivocado? ¿No existen causas de desequilibrio más inmediatas, más concretas, quizá más fundamentales, que no pueden descuidarse en el análisis de la cocina y que se relacionan con las tensiones internas y externas en la sociedad y se manifiestan a través del tiempo?

El triángulo de "recetas" se complica aún más con la introducción de operaciones agregadas. En un sistema culinario donde la categoría de asado (*rôti*) está dividida en asado y grillado (*grillé*), la última debe ubicarse en la jerarquía del triángulo de recetas porque implica la menor distancia entre el fuego y la carne. "Asado" ahora toma su lugar entre grillado y ahumado. Si hay una distinción entre hervido y cocción al vapor (*cuisson à la vapeur*), ésta debería ubicarse a mitad de camino entre hervido y ahumado. Con la categoría "frito", es necesaria una "transformación" más complicada, lo que finalmente transforma el triángulo de recetas en un tetraedro que incluye el aceite, además del aire y del agua, entre los agentes intervinientes a través de los cuales los agentes activos como el fuego operan en el alimento crudo por medio de un

conjunto de utensilios culturales. Esta adición permite la distinción entre asado en el horno con grasa y asado en el fuego (*à la broche*) sin intermediarios. Por cierto la elaboración final (1965: 29) va más allá del alcance de cualquier representación geométrica, si se incluyen las "oposiciones" entre animal y vegetal, cereal y legumbre, que requerirían un listado en algún tipo de matriz que utilice los valores binarios, más y menos.

De este modo, el autor espera poder elaborar un esquema que incluya todas las características de un sistema culinario específico. Sin duda, agrega entre paréntesis y con mucho tino, hay otras características de interés para el "análisis diacrónico", así como rasgos relacionados con el orden, la presentación y el comportamiento durante las comidas. Pero Lévi-Strauss se concentra en las operaciones, y cuando éstas han sido aisladas, es posible aplicar el procedimiento antes esbozado. Debe encontrarse el modo más económico de orientar los elementos en una grilla, luego superponer los demás contrastes, de tipo sociológico, económico, estético o religioso: hombres y mujeres, familia y sociedad, aldea y monte, frugalidad y prodigalidad, noble y plebeyo, sagrado y profano, etc. Uno puede luego esperar descubrir, para cada caso, el modo en que la cuisine de una sociedad es una lengua que traduce inconscientemente estructura de esa sociedad, a pesar de que Lévi-Strauss señale que ésta puede renunciar, también inconscientemente, "a descubrir sus contradicciones" (1965: 29). La estructura habla, pues, la lengua de la cultura (o de un aspecto de la cultura, como la cocina) y revela su totalidad cuando la grilla de oposiciones y correlaciones derivadas de cualquier subconjunto se superpone a la grilla de otros subconjuntos (v.g. el sistema económico).

El método exige renunciar a la idea de que un subconjunto es privilegiado con respecto a otros, que un sector es más significativo, más influyente (en un sentido vectorial) que otros, objeción hecha a diversas formas del análisis funcional y estructural-funcional. Al mismo tiempo, el método depende de la selección inicial de un subconjunto específico (o sector) con propósitos analíticos, selección que influirá las operaciones siguientes. Las relaciones entre las subestructuras componentes no se establecen en el nivel de "superficie", donde podemos pretender ser capaces de determinar la interferencia causal, la dependencia funcional o simplemente tendencias de influencias, sino en el nivel "más profundo" de la "causalidad estructural", de las relaciones homólogas o de las similitudes formales, donde cualquier red causal es mucho más difícil de evaluar. Esto significa que al aproximar la

sociología a la cocina tenemos que dejar de lado otros "contrastes" o variables de tipo económico o religioso, con el fin de establecer, sobre la base de un conjunto limitado de datos, una grilla para posteriores comparaciones, lo que en la práctica resulta ser una comparación de tipo visual o formular. Si bien el aislamiento de áreas es crucial para muchos tipos de análisis, el valor de posponer una consideración de los vínculos entre la cocina y la economía o la familia al "nivel inconsciente" parece dudoso, y en verdad lo es si excluye una explicación de esas interrelaciones más cercana a la superficie. Esas dudas existen aun cuando abordemos la semántica, donde la teoría de campo o el análisis componencial procedieron a menudo sobre la base del aislamiento formal de conjuntos de términos (Lehrer 1974); el valor de estos procedimientos está más expuesto a la duda en contextos conductuales más amplios, en los que emergen esos sistemas de categorías (lo vivido más que lo pensado, para usar una popular aunque engañosa dicotomía). Por cierto, hay una tendencia a hacer desaparecer los aspectos más concretos de la vida humana, como la comida, el sexo y el sacrificio, ubicando su interpretación *sólo* en el nivel "profundo", lo que implica privilegiar lo "simbólico" a expensas de las dimensiones de la acción social, más inmediatamente comunicables. La oposición, o supuesta oposición, entre las definiciones de estructura de Radcliffe-Brown y Lévi-Strauss (ver de Heusch 1971 [1965]: 14), que se utiliza para generar una polémica más que para hacer progresar el estudio de la conducta humana, no debe llevarnos a descuidar la "superficie" en favor de las "profundidades", sobre todo en un área tan estrechamente ligada al dominio doméstico como la cocina. Sin la consideración de áreas relacionadas, la comparación y el contraste dentro y entre las cuisines carece de una dimensión esencial.

También otros factores sugieren una modificación del modelo lingüístico usado en el embrionario trabajo de Lévi-Strauss, además de las limitaciones del binarismo. En primer lugar, el autor sostiene que la lengua de la cuisine, a diferencia de la lengua de la vida común, "traduce" *inconscientemente*; no es utilizada para comunicarse entre hombres sino para *expresar* una estructura. Aquí es estrecho el vínculo con la idea de que cocinar el alimento expresa sentimientos de parentesco. En segundo lugar, la analogía del triángulo vocálico, que deriva en parte de la naturaleza de la vocalización humana, es abandonada cuando el patrón se vuelve más complejo: el triángulo deviene tetraedro. En tercer lugar, si bien las representaciones (cualquiera sea su forma) están presen-

tes de manera abstracta, universal, los argumentos por los cuales el triángulo de recetas se vincula con el triángulo culinario a veces derivan de rasgos de las operaciones de la cocina de determinadas sociedades, como por ejemplo, la destrucción del soporte para ahumar la carne en un grupo de indios en Latinoamérica.

El uso de una noción de un pueblo en particular para la construcción de un modelo general hace emerger el problema del objetivismo y subjetivismo, que tanto entorpece el análisis sociológico. En este ejemplo, el autor parece saltar de un nivel analítico a otro. Surge, sin embargo, un problema relacionado: ¿estamos utilizando como conceptos analíticos aquéllos ubicados dentro del marco de referencia del actor (v.g. los lexemas, las unidades de algunos estudios lingüísticos de este tipo), u operaciones definidas objetivamente como el asado, cuyos elementos están más cerca de los fonemas? En el segundo caso, tenemos que ser especialmente cautelosos con el riesgo que implica definir las unidades sobre la base de nuestra propia experiencia cultural como actores, como hablantes de la lengua en la que estamos realizando la investigación. Puede suceder que la omisión de la noción distintiva de "horneado", excepto como *cuire au four*, paralela al asado (en el horno, como distinto de en el asador), *rôtir au four*, se origine en la particular naturaleza de las categorías francesas más que en una evaluación objetiva de las técnicas y los lexemas alternativos.

Nos enfrentamos aquí con las consecuencias del hecho obvio de que los análisis sociológicos, a diferencia de los matemáticos, se llevan a cabo en la lengua del sociólogo. Se pueden inventar, elaborar o tomar prestados términos técnicos para describir la "familia" en otras sociedades y así tratar de evitar la importación de conceptos e ideas basados en nuestras propias estructuras de parentesco. El problema no reside en la traducción, dado que es preciso reconocer la diferencia tanto como la similitud, sino en el proceso, pues sólo estamos dispuestos a dar una significación universal a nuestros conceptos tradicionales o metáforas; por ejemplo, se toma la frase *pot pourri* para indicar el acercamiento de lo hervido a lo podrido (Lévi-Strauss 1965: 22).

El análisis lexémico de los *términos culinarios* es desde luego una indagación por derecho propio, pero difiere de la de los gustemas o tecnemas (operaciones, prácticas). Además, el mismo tipo de estudio comparativo puede emprenderse, como lo han hecho Berlin y Kay (1969), con los "términos para los colores básicos". La lingüista Adrianne Lehrer realizó un intento de análisis comparado en un conjunto de "términos culinarios bási-

cos"; en el Apéndice se da un informe más detallado al respecto. Sus datos provienen de ocho sociedades y no contribuyen demasiado a confirmar las asociaciones como crudo/asado, que son rasgos centrales del vínculo entre el triángulo de recetas y el triángulo culinario. Sin embargo, en el nivel de operaciones, esta autora coincide en que es posible decir algo general sobre la cocina en todas las sociedades humanas. Esto la condujo a ofrecer una forma modificada del tetraedro culinario (Fig. 3) que sirve como guía para las operaciones pero no para las categorías (1972: 169). Es importante observar que Lehrer reconoce que esta generalidad surge de técnicas comunes, es decir del mundo exterior, más que de la estructura subyacente. Por cierto, sería sorprendente encontrar que la terminología culinaria no varía sistemáticamente tanto dentro como entre las sociedades, así como las actividades y productos agrícolas, la cocina y la mesa difieren de sociedad a sociedad, y hasta de clase a clase. Ya que aun cuando no tienda a afirmar la unidad de la humanidad, el enfoque "estructural" tiende a sobreestimar la unidad de "culturas". No sólo los términos culinarios son más variables de lo que el modelo sugiere, sino que además, en el intercambio de la vida diaria, surge una variedad más rica de significado y operaciones que el análisis formal confinado a los términos en sí mismos no puede explorar totalmente. Ese recorte del significado implica tanto un costo como una ganancia. Los beneficios se han enumerado con frecuencia; las limitaciones se vuelven claras para mí cuando examino el intento de aplicar el triángulo culinario a la cocina africana y no a la europea o sudamericana, intento que constituye tanto una puesta a prueba como un ejemplo del enfoque.

El análisis de Lehrer demuestra la necesidad y la importancia de someter estas teorías generales a un examen crítico desde el punto de vista lógico y empírico. Si bien todas las teorías requieren pruebas de algún tipo, las hipótesis funcionales y estructurales se encuentran en una situación especial, debido a sus proposiciones de adecuación y homología, combinadas con la plausibilidad inicial de sus suposiciones, que dan una unidad abarcadora a la diversidad de la experiencia. Los peligros quizá puedan medirse por la facilidad con que este tipo de análisis puede parodiarse. El análisis estructuralista de la cocina tuvo lo que se merecía, y el punto culminante fue ese notable volumen de los "patafísicos" Asger Jorn y Noel Arnaud, titulado *La langue verte et la cuite: étude gastrophonique sur la marmythologie musiculinaire* (1968).[5] Este intento de aplicar el análisis es una parodia, que en sí misma no ofrece

motivos para el rechazo. Pero la docilidad frente a tratamientos de esta índole puede iluminar las partes débiles de una teoría.

En 1960, Thomas intentó aplicar este tipo de análisis en Africa; su emprendimiento fue más serio, aunque reveló, a mi entender, las importantes lagunas de la teoría. Empezando con las observaciones sobre las diferencias entre la cocina inglesa, la francesa y la china, Thomas trata de aislar "elementos constitutivos similares" en la cocina de los diolas del Casamanza, en Senegal. Los "elementos constitutivos" o gustemas que Thomas considera significativos están modelados por las estructuras de oposición y correlación definidas por Lévi-Strauss, items (i) y (iii) del artículo original.

(i) endógeno/exógeno
(ii) plato abundante/plato escaso
(satisfactorio/no satisfactorio)
(iii) central/periférico

Es posible, desde luego, describir la cocina diola en términos de esos "pares", aunque una vez más las oposiciones despliegan las ambigüedades que aparecen en muchos análisis binarios, ya que algunas son oposiciones polares (A/B) y otras están marcadas por presencia/ausencia (A/-A); este último caso, como en (ii), puede verse como una unidad más que como una dualidad. A partir del estudio de Lehrer y de otros intentos de evaluar el enfoque estructural para categorías cognitivas y operaciones en un contexto más amplio (por ejemplo, Thomas *et al.* 1976), las ventajas de un análisis formal de lexemas e incluso de operaciones parecen ser más limitadas de lo que podían sugerir algunas de las objeciones originales. Con los gustemas, el problema es aún más complejo. En este caso, el proceso de aislamiento de los "elementos constitutivos" se asemeja a una aplicación de categorías analíticas importadas, cuya justificación es bastante débil. Su racionalidad parece derivar de un compromiso anterior con "oposiciones y correlaciones", es decir, con múltiples hileras y columnas binarias, que se presentan como parte de la estructura de la mente humana pero que podrían considerarse como un producto de la reducción del habla a la escritura, del pasaje de emisión a texto.

Permítasenos dejar de lado estas consideraciones y aceptar, en provecho de la argumentación, la utilidad en tanto herramientas descriptivas de esos gustemas determinados, interpretándolos como coordenadas del mismo tipo que las usadas en el análisis

componencial. Aún tenemos que reconocer las posibles limitaciones de un enfoque que pasa por alto las diferencias internas al intentar extraer los rasgos generales de, digamos, la cocina inglesa, contrastarlos con los de la cocina francesa y finalmente usarlos para analizar la comida en un contexto africano o chino. Si nos concentramos en la unidad de conductas de grupos, tribus o naciones específicas en el nivel cultural, podemos descuidar aspectos importantes de esa cultura que están vinculados con las diferencias sociales e individuales.

La comparación también se hace más dificultosa por la exclusión de ciertos procesos estrechamente relacionados que quedan fuera del sistema analítico, procedimiento que Piaget considera una de las ventajas del estructuralismo, pero que en este caso emerge como un claro obstáculo. Me refiero a la relación entre consumo, producción y orden socioeconómico. La indiferencia respecto de estos procesos puede verse primero en la ausencia de toda consideración de factores jerárquicos (o regionales) en las referencias a la cocina francesa e inglesa, y luego en el escaso peso atribuido a los factores biológicos, climatológicos y otros factores externos que actúan como restricciones sobre la acción social. Esta omisión no está ocasionada por la falta de espacio o el olvido; deriva de una posición teórica. En un punto, Thomas hace el siguiente comentario sobre los individuos que estudia en su ensayo: "Con su mentalidad realista de campesino, el diola ve en la comida un medio para suprimir el hambre y recuperar las fuerzas". Una nota a este pasaje afirma que "De hecho, esta actitud es frecuente en el Africa Negra" (p. 338). Uno se pregunta si el autor, perdido en las más recónditas significaciones del alimento, puede estar tan poco preparado para reconocer su significado más inmediato. Esto no debe sorprendernos, dado que los antropólogos suelen examinar el matrimonio con la misma indiferencia hacia el sexo. El intento de definir los factores biológicos desde la explicación de la acción social —la parte menos satisfactoria del legado de Durkheim—, es tan inapropiado como la tendencia opuesta en los trabajos de algunos sociobiólogos. Ninguna de estas posiciones "teóricas" extremas es recomendable para el científico social, y ambas son evitadas cuidadosamente por aquéllos que, como Richards y los historiadores de la escuela de los *Annales*, han hecho las contribuciones más importantes en este campo sin necesidad de proclamar la completa autonomía de lo cultural.

Enfoques culturales

Ha habido otros informes teóricos recientes sobre la cocina, pero presentarlos en todos sus detalles nos alejaría del propósito principal de este capítulo, que es el de esbozar un panorama general de las contribuciones antropológicas al tema de este ensayo. Sin embargo, quisiera referirme brevemente a dos estudios recientes que representan variedades de lo que podría llamarse el "enfoque cultural", aunque por cierto no debe acordarse a este término más importancia de la que tenían "funcional" o "estructural" en un contexto similar. Todos son términos del oficio que se usan para descomponer la continuidad de la indagación teórica y empírica en caminos que a menudo son más necesarios como muletillas para el comentador que como guías para el profesional.

El interés general de Mary Douglas por los procesos de consumo dio como resultado la escritura de un libro con Baron Isherwood titulado *The World of Goods* (1979). Pero antes esta autora había orientado su atención más específicamente a la cocina y, siguiendo el trabajo del lingüista Michael Halliday, al "análisis de la comida". Su orientación general deriva de los funcionalismos y estructuralismos tanto de Oxford como de París. Si bien considera que el alimento está vinculado con factores biológicos y sociales, la autora se interesa por el último de estos aspectos, sobre todo cuando intenta "descifrar una comida". En este contexto, el alimento se transforma en "código"; "el mensaje que codifica se encontrará en el modelo de relaciones sociales que se están expresando" (1971: 61). Una vez más, el alimento "simboliza" una relación social; hay una "correspondencia entre una estructura social dada y la estructura de símbolos por los cuales se expresa" (p. 66), frases que nos recuerdan las de Audrey Richards. Como ella misma explica en la introducción de *Purity and Danger* (1966: viii), el enfoque estructural de Douglas deriva de Evans-Pritchard; su concepto de estructura social se remonta, aunque con formas levemente distintas, a Radcliffe-Brown, Durkheim y Spencer, y tiende a igualar la estructura social con el aglomerado de relaciones sociales entre "personas", es decir, seres humanos a quienes se considera capaces de llenar funciones sociales. En realidad, Evans-Pritchard usa la frase en dos sentidos, uno concreto más restringido, referido a "grupos y relaciones entre grupos", y otro más analítico, como "sistema de estructuras separadas pero interrelacionadas" (1940: 263) que incluye el sistema político.[6]

El uso de "código", como el de "símbolo" y "metáfora", se asocia a la idea de que ese término es un medio para "expresar" una estructura social o relaciones sociales, idea común entre los antropólogos, sean funcionalistas, estructural-funcionalistas o estructuralistas. Los términos mismos suelen utilizarse de un modo muy general, que los torna un poco ambiguos. En un nivel más específico, comprendemos lo que las palabras significan; es decir, comprendemos lo que constituye un "código" telegráfico, lo que el pan y el vino "simbolizan" en la misa, lo que es "metafórico" en la oración "El cuarto estaba inundado de gente". En cada caso, dos lenguajes, objetos, palabras (o conceptos) que están lógica y perceptivamente separados se unen e interpretan en relación unos con otros mediante operaciones de tipo gráfico, ritual o lingüístico.

Pero cuando nos referimos al alimento —o a un ritual (ver Leach 1954, Gluckman 1962, Fortes 1962, y cualquier otro texto antropológico)— como capaz de expresar relaciones sociales o de simbolizar una estructura social, ¿qué es lo que se une de manera similar? ¿Las relaciones sociales y la estructura social mantienen la misma relación con el pan y el vino que el cuerpo y la sangre de Cristo,[7] o que una clave naval con el habla común? La suposición es inaceptable, en parte porque pone el carro delante del caballo. Sea que consideremos que nuestra indagación es capaz de percibir relaciones sociales y una estructura social existentes, o capaz de construirlas en cualquiera de toda una variedad de maneras posibles, en la práctica, las nociones adquieren sentido sólo como abstracciones o construcciones a partir de los actos de los individuos. Tampoco las relaciones sociales ni la estructura social "expresan" o "simbolizan" los actos de los individuos, porque las primeras derivan necesariamente de los segundos y los abarcan. Sería preferible suponer que lo que tenemos aquí es una metonimia en lugar de una metáfora, pero el recurso a la retórica, la utilización de figuras del discurso no contribuye demasiado a la claridad lógica del análisis.

De algún modo, hay una mayor justificación lógica en el uso de verbos como "expresar" y de términos como "código" cuando se refieren a ideas de "estructura profunda", dado que esas nociones entrañan consecuencias generativas y es concebible que una estructura profunda inferida a partir de elementos de superficie pueda usarse para "predecir" una estructura superficial hasta ahora desconocida. Pero en la práctica no existen modos adecuados para llevar a cabo ese programa. Por lo tanto, y puesto que la estructura profunda se infiere de la estructura de superficie

únicamente y no es cognoscible sin ella, carece de sentido analizar una como expresión de la otra, excepto en un sentido circular y rebuscado.

Mary Douglas propone que no consideremos la comida simplemente como un ensamble de oposiciones binarias (lo que nos ayuda a recorrer sólo una parte del camino hacia la comprensión satisfactoria), sino que la ubiquemos en el contexto de otras comidas consumidas en el curso del día, de la semana y del año, extendiendo así el campo analítico restringido que Lévi-Strauss adopta deliberadamente sobre la base del modelo lingüístico. El "significado de una comida" se encuentra en un sistema de analogías repetidas (o metonimias repetidas). Este enfoque nos recuerda el intento de Radcliffe-Brown de extraer significados examinando actos "rituales" similares en contextos sociales disímiles.[8] El procedimiento dista de estar normalizado, pero las palabras, imágenes y actos de los actores, incluyendo sus propias exégesis de los acontecimientos mismos, son indicadores de similitud. El reconocimiento de los idiomas reiterativos es un rasgo común de la experiencia de campo,[9] y el examen de la variedad de contextos en los que aparecen debe constituir necesariamente uno de los niveles de la interpretación. Esto también es válido en el caso del análisis semántico, por ejemplo, el estudio de las imágenes ("simbolismo" o metáforas) de un poema, pieza teatral, novela o autor determinados.[10] Un uso modifica al otro. Así, para Mary Douglas: "Cada comida es portadora de una parte del significado de otras comidas; cada comida es un evento social estructurado que estructura otros a su propia imagen." Pero la estructuración no es simplemente repetición y refuerzo; siguiendo las líneas del análisis contextual, también podemos ver que los elementos son capaces de reaccionar frente a las diferentes situaciones en las que ocurren (1971: 69). Además —sugiere la autora—, la estructura simbólica debe adecuarse exactamente a ciertas consideraciones sociales demostrables; de otro modo, el análisis sólo ha comenzado (p. 63): la adecuación entre los límites simbólicos del medio y los límites entre categorías de personas es la única validación posible. La adecuación puede producirse en diferentes niveles, pero si esa relación no puede demostrarse, "el análisis de símbolos seguirá siendo arbitrario y subjetivo" (pp. 68-9).

El análisis formal de la comida, propuesto por Halliday (1961) y elaborado por Douglas, es valioso de por sí, más allá del planteo sobre la relación de la "estructura" de la comida con la estructura de otros agrupamientos reiterativos en la conducta humana.

Puesto que, si bien aceptamos la necesidad de buscar relaciones significativas, el problema radica en la evaluación de lo que encontramos. Al fin y al cabo, la naturaleza vinculante de esas relaciones debe estar sujeta a la validación empírica dentro del marco de una hipótesis teórica. El peligro del análisis funcional y estructural reside en la especulación no comprobada e incomprobable. El engorro de las pruebas siempre es responsabilidad de quien propone, y la "adecuación" debe demostrarse, o de algún modo sostenerse, y no simplemente postularse. De lo contrario, los emprendimientos intelectuales se transforman en meras aserciones.

El análisis contextual de la comida, como el estudio de los idiomas reiterativos, forma parte del camino a recorrer y agrega otra dimensión a nuestra comprensión. Su fortaleza y su debilidad derivan de la tendencia a limitar la búsqueda de relaciones con una abstracción llamada "sistema cultural", tendencia que contiene el mismo tipo de peligro que rodea los esfuerzos de Durkheim y Parsons por establecer la autonomía de los factores sociales o, más ampliamente, del sistema social. En algunos contextos sociales e intelectuales, este aislamiento conceptual está asociado con el deseo de erigir la "antropología" y la "sociología" en campos de estudio independientes y en unidades de organización académica. Cualquiera sea su origen, el aislacionismo del enfoque "cultural" tiende a dar a los factores materiales y jerárquicos menos peso del que merecen, en tanto que la preocupación por la continuidad a menudo conduce a descuidar el cambio, y la preocupación por la totalidad, a descuidar la diferencia. Las frases como "desciframiento de un código" sugieren un *locus* y un contenido del "significado" definidos y objetivamente determinados.[11] Dado que otros autores, por ejemplo los de la tradición del estructuralismo parisiense, llevaron a cabo su "decodificación" en diferentes términos y con diferentes hipótesis, la existencia de esas relaciones objetivamente determinables parece un poco dudosa.

La autonomía de lo cultural es mucho más que un problema en el segundo estudio que consideraremos: el trabajo de Marshall Sahlins titulado *Culture and Practical Reason* (1976), que consiste en un extenso debate contra la idea de la teoría de la praxis de que "las culturas humanas están formuladas a partir de la actividad práctica y del ... interés utilitario" (p. vii). Más bien, están creadas por razones simbólicas, significantes o culturales que estructuran la utilidad. El autor sostiene que "el conflicto entre lo práctico y lo significante es el problema fatal del pensa-

miento social moderno" (p. ix). El objeto de la antropología es ocuparse de la cultura —la "tradición colectiva"—, de los órdenes significantes de personas y cosas, órdenes que no son invenciones libres de la mente, sino que son en esencia (aunque esto no figure en el Prefacio que estoy citando) "órdenes simbólicos".

El sistema cultural tiene su propia "lógica cultural". Sólo así podemos explicar los hábitos de comida de, por ejemplo, los norteamericanos, quienes rechazan la carne de caballo y de perro por razones que no pueden explicarse mediante ninguna de las variedades de la teoría utilitaria. Los problemas surgen principalmente a causa del implacable enfoque binario de Shalins sobre la teoría social. No está dispuesto a aceptar explicaciones derivadas de la interacción de fenómenos sociales y biológicos tal como lo hicieron Audrey Richards y otros. Como Parsons, Sahlins vería en esa actitud la biologización de la teoría social y la realidad cultural. El resultado es un enfoque que, cualesquiera sean sus demás méritos, tiende a suponer una unidad cultural que impide la referencia a diferenciaciones internas, a influencias socioculturales externas, a factores históricos y a elementos materiales.

Mundos cambiantes

A pesar del marco de oposición otorgada a o asumida por los distintos enfoques que he analizado en el contexto de la sociología de la cocina, es evidente que esos enfoques no son alternativos sino complementarios, al menos en algunos de sus aspectos. La preocupación por el "significado" (en cualquier nivel) no excluye la preocupación por la función social del alimento, que algunos consideran un tipo importante de significado. Por cierto, buena parte del desacuerdo reside no en el nivel de la práctica teórica, sino en el de la aserción teórica. Uno de los ejemplos analizados es la idea de que la acción social "expresa" o "simboliza" otro orden del ser, es decir, un orden relacional o estructural. En verdad, las nociones mismas de relaciones y estructuras se utilizan de manera mucho más parecida de lo que los marcos polémicos o ideológicos, como "racionalismo" versus "empirismo", quieren admitir.

Sin embargo, una dimensión que todos estos enfoques dejan de lado es el tiempo y, en menor medida, el espacio. La importancia del ciclo de desarrollo en la economía doméstica fue preconizado por el trabajo de Fortes, Richards y otros, y será un tema que abordaremos en el próximo capítulo. Lo ausente es una consolidación no de los aspectos "cíclicos" del tiempo, sino de los de largo

plazo, los del desarrollo. Su ausencia surge en parte de las objeciones de Malinowski y Radcliffe-Brown a toda confusión entre historia y antropología, entre diacronía y sincronía.[12] Es comprensible que en el curso de estudios intensivos de observación, las energías y explicaciones deban dirigirse a otra parte. Por otro lado, muchas de las especulaciones "pseudohistóricas" de sus precursores evolucionistas dejan mucho que desear, tanto intelectualmente como desde el punto de vista de las pruebas. Aunque no objetan la historia, la utilizan de manera imprecisa. Lévi-Strauss plantea algunas hipótesis de tipo evolucionista, pero no se esfuerza demasiado por darles aliento; para él, la historia consiste en un vago recurso a transformaciones de los "elementos inconscientes de la vida social", de cuyo estudio la antropología ha extraído su "originalidad" (1960: 18,23).

Similar vaguedad —incluso hostilidad— marca su visión del enfoque comparativo, que también se basaba en las supuestas omisiones de sus predecesores. Las objeciones formales de estos autores al análisis comparativo sobre el tiempo y el espacio son bien conocidas; Lévi-Strauss apoya la crítica de Boas a ese método y comenta negativamente el uso que hace Malinowski de la sociología comparada. Evans-Pritchard, Leach y otros han expresado graves dudas sobre la empresa. Sin embargo, al mismo tiempo, todos estos autores, cada uno a su modo, emprendieron comparaciones, a menudo muy valiosas, y en su mayor parte asistemáticas, a las cuales todos sucumbimos.

La mentada contradicción entre "teoría" y práctica requiere una resolución más satisfactoria. La historia y la comparación, o más precisamente el uso de los datos históricos y comparativos, debe volver a la primera fila del estudio de la sociedad no como eslogan, sino como un medio para desarrollar y probar teorías más sustantivas e hipótesis más ricas.

La reintroducción de la dimensión histórica y comparativa en la antropología a menudo se asocia con la influencia de Marx, a pesar de que se ha usado a este filósofo para justificar otras tendencias. Algunos han visto a Marx como el primer estructuralista. Lévi-Strauss habló de sus propios "esfuerzos por integrar el saber antropológico adquirido durante los últimos cincuenta años a la tradición marxista" (1963: 343), y algunos de sus colegas intentaron crear un enfoque marxista estructural en antropología, alentados por la obra de Althusser. La influencia de Marx también afectó los análisis del nivel doméstico llevados a cabo por otros investigadores franceses, en particular por Meillassoux (1975). En

el trabajo de varios antropólogos norteamericanos y británicos, por ejemplo White y sus discípulos, así como Gluckman, Gough, Worsley y otros, la influencia ha sido menos explícita, aunque sin dejar de estar presente. Ha contribuido a mantener vivo el interés por ubicar los resultados de estudios sincrónicos particulares en el contexto más amplio de "la longue durée", en el establecimiento de los principales cambios experimentados por las sociedades humanas en el curso de su desarrollo.

Hay importantes razones de tipo teórico y empírico para prestar mayor atención a la dimension temporal. Cuando los antropólogos se refieren a la cultura del alimento, tienden a verla como una estructura continua y normativa que, en palabras de un reciente autor, "absorbe o rechaza las importaciones extranjeras de acuerdo con su compatibilidad estructural o estilística" (Chang 1977: 7). Los trabajos de autores como Lévi-Strauss, Douglas y Sahlins intentan especificar la estructura cultural que ejerce esta supervisión selectiva, y a menudo lo logran aislando conjuntos de lexemas vinculados, "sistemas clasificatorios", "rasgos distintivos" o "elementos constitutivos". Estos no son, por cierto, los únicos caminos para caracterizar una cultura. Aunque ya habido intentos, casi no existen pruebas, excepto aquéllas de tipo puramente *post hoc*, en las que basar la pretensión de que el elemento decisivo en la selección de posibilidades alternativas —las creadas ya sea por contraste externo, ya sea por cambio interno— es únicamente o al menos principalmente la voz de esa estructura abstracta, homóloga de lo que Khare llama "ideología" y otros, "un esquema clasificatorio" o paradigma estructural profundo.

Existe una suposición relacionada con lo anterior: la continuidad ocurre en el nivel subyacente, en tanto que sólo los cambios de superficie parecen abiertos al cuestionamiento, en parte por el carácter fundamentalmente restrospectivo de la prueba. Pero como sostuvimos antes, también es posible que lo "trivial" sobreviva en el tiempo, al menos en la cultura escrita, porque no está estrechamente vinculado con los rasgos más centrales del sistema social; cuanto más periférico es un rasgo, mayor es la autonomía posible. La hipótesis alternativa tiende a ubicar el conflicto y la contradicción —en tanto productores de cambio estructural— en la superficie, el límite, la periferia, más que en el centro. No es sorprendente, pues, encontrar la llamada teoría del "conflicto", que tiene una deuda general y difusa con Marx, en oposición con la mayor parte del análisis cultural y societal, que favorece una representación más integrada, más "adecuada" de la acción social.

Esta representación tiende a concentrarse en la función de las contradicciones internas y externas en el tiempo, en la oposición entre grupos individuales y subculturas, y en los conflictos externos que no son sólo una parte de la estructura repetitiva, sino que alteran el control sobre los recursos, el *locus* de dominación o incluso la naturaleza del sistema sociocultural mismo.

Ningún enfoque tiene el monopolio de la verdad; ni siquiera son alternativas en el sentido real del término. Algunos elementos de la conducta social duran en el tiempo y otros cambian. Aun la idea de que la revolución altera todo es tan ingenua como la visión de que los chinos son como eran antes de la victoria de las fuerzas comunistas. Como señalan los Hsus (1977), la Revolución quizá no haya alterado la cocina de China, pero sí modificó de manera significativa las enormes comidas y banquetes de los antiguos tiempos. La razón de este cambio, que por cierto no es superficial, reside en la naturaleza de la antigua sociedad china, con sus abismales diferencias de estilos de vida, tan marcadas en la cultura gastronómica. Las contradicciones inherentes a la diferenciación interna de la cocina emergen con mayor claridad en el trabajo de los autores que modificaron el enfoque holístico de buena parte de la teorización sociocultural. Las diferentes formas de consumo en las sociedades jerárquicas no son simples transformaciones de un patrón de cultura intemporal que continúa indemne en un sistema social cambiante: están en conflicto entre sí no sólo en el nivel formal sino también en la acción. Pueden generar conflicto y el conflicto puede generar el cambio.

El cambio en la cuisine también se produce como resultado de la introducción de ingredientes y técnicas del exterior. Si bien el campo de la cocina es en muchos sentidos altamente conservador —por razones que serán analizadas más adelante—, también ha habido cambios sorprendentes. El advenimiento de la papa en las dietas irlandesas, la aparición del tomate en los Estados Unidos —la tierra del ketchup—, el maíz y la mandioca en Africa, todos son relativamente recientes. Desde el siglo XVI, tanto la cocina de Africa como la de Europa fueron transformadas gracias a la introducción de numerosos cultivos de América, aunque la papa (la papa "irlandesa") y el tomate (la "manzana del amor") sólo llegaron a Estados Unidos mucho más tarde. Es difícil concebir la comida italiana sin pasta y salsa de tomate. Pero el uso de la pasta tal vez haya llegado desde China vía Alemania apenas en el siglo XV.[13]

El estudio del cambio exige fuentes y métodos históricos. Algunos de los más interesantes estudios sobre la comida fueron

llevados a cabo por los contribuyentes de esa gran revista de historia social y económica, *Annales E.S.C.*, fundada por Marc Bloch y Lucien Febvre. La figura principal fue Braudel; su libro *Capitalism and Material Life 1400-1800* (1967 [1973]) contiene una importante sección sobre los alimentos en Europa, cuyo consumo vincula directamente con los procesos de producción. En 1961, *Annales* convocó a la realización de más trabajos históricos, no sólo en el área de la nutrición, sino también en el de la comida en general, y publicó un trabajo de Roland Barthes (1961 [1979]) sobre la "psicosociología" del consumo contemporáneo de alimento, así como una serie de estudios más específicos.[14] El más importante de ellos es un exhaustivo libro de Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles* (1970), que también proporciona una útil bibliografía sobre la Francia de ese período. Stouff concluye negando que haya una cuisine provenzal original en la Baja Edad Media. Los elementos generales de sus comidas se encontraban en todo el Mediterráneo. Esa característica sobresaliente de la cocina provenzal "tradicional" de los siglos XIX y XX, el aceite de oliva, se usaba sólo para los huevos, el pescado y para freír porotos. También se utilizaba la grasa de cerdo salado, en especial para dar sabor a la sopa de arvejas, porotos y sobre todo, repollo. Según este autor, ésa era la alimentación básica de la gente común en Provenza, así como en el resto de Europa en aquella época. La aristocracia disfrutaba además de un menú cosmopolita de diferente tipo (1970: 261-2). La "cocina tradicional de Provenza", como muchas otras tradiciones, sólo surgió en tiempos recientes, un saludable dato para quienes son proclives a la visión holística o intemporal de la cultura.

El trabajo sobre la historia social del alimento no ha estado, desde luego, confinado a Francia, ni siquiera a Europa Occidental. La serie de estudios editado por K.C. Chang, *Food in Chinese Culture* (1977), combina las perspectivas histórica y antropológica. Teóricamente más importante resulta ser el vasto ensayo de Mintz sobre "Tiempo, azúcar y dulzura" (1979). En ese trabajo, el autor examina las fuerzas políticas y económicas que se debatían detrás de la disponibilidad de azúcar, la cantidad creciente de azúcar en la dieta europea y su relación con la esclavitud, el trabajo por contrato y la producción de materias primas en el Tercer Mundo. La concentración en el "significado" en un contexto cultural específico —sostiene el autor, y se trata esencialmente del argumento que yo mismo he planteado— ha tendido a dejar de lado los estudios de los cambios a largo plazo. Aun cuando se esté

analizando el significado, las estructuras simbólicas no pueden considerarse intemporales; el significado del azúcar para el trabajador de un molino en Lancashire no está determinado sólo en la zona metropolitana. Está inserto en la economía mundial.

Mi propio análisis de la cocina se desarrolla no tanto en términos de las estructuras dicotómicas de los gustemas, lexemas o aun tecnemas, sino en términos de las estructuras del hogar y la clase, de por sí más diversificadas. El alimento y el sexo deben relacionarse con el proceso humano central de la producción y la reproducción.[15] Dado que la primera está vinculada al modo de producción de bienes materiales, el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución de poder y autoridad en la esfera económica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas.

Más específicamente, el estudio de los procesos de obtención y transformación del alimento cubre cuatro áreas principales, la del crecimiento, asignación, cocción y comida, que representan las fases de producción, distribución, preparación y consumo:

Proceso	*Fase*	*Locus*
Crecimiento	Producción	Terrenos agrícolas
Asignación/Almacenamiento	Distribución	Granero/mercado
Cocción	Preparación	Cocina
Comida	Consumo	Mesa

A los que debe agregarse una quinta fase, a menudo olvidada:

Limpieza	Eliminación	Fregadero

Es en la primera de estas fases donde los factores económicos dominan más claramente,[16] dado que está ligada a aspectos de producción primaria, la organización del trabajo y la tecnología de producción y almacenamiento del alimento, que llevan a la distribución de lo producido. El proceso de asignación es la fase más abiertamente política, porque es en ella donde intervienen la demanda de rentas, tributos e impuestos, así como las divisiones internas dentro de la unidad doméstica para la conservación de semillas, para la venta en el mercado y sobre todo para el consumo hasta la próxima cosecha. En la tercera fase, la preparación del alimento, pasamos del campo y el granero (o el mercado) a la cocina, a las artes culinarias y la cuisine. Este es el espacio habitualmente asignado a las mujeres más que a los hombres, y al

personal de servicio más que a las patronas, donde se hace explícito el sistema de división y estratificación de la labor doméstica o patrimonial. La cuarta fase es la de la mesa, el consumo del alimento preparado, tanto el cocido como el crudo, donde la identidad y diferenciación del grupo aparece en la práctica de comer juntos o separados, así como en lo que comen distintas colectividades; éste es el espacio de los banquetes y los ayunos, de las prohibiciones y preferencias, de las comidas comunales y domésticas, de los modales en la mesa y los modos de servir.

Los límites que adoptamos para cualquier estudio son arbitrarios. ¿Deberíamos elegir un conjunto de términos de cocina, un conjunto de operaciones, un conjunto de recetas? Mi propia predilección es tratar de vincular la naturaleza de diferentes cuisines a los modos en que el alimento es producido, y de relacionar el sistema de producción agrícola con la cuestión de los "modales" y la "cuisine" y, más generalmente, con las subculturas y los estratos sociales que se diferencian por sus estilos de vida. Es posible expresar algunos de estos rasgos en forma binaria. Pero me interesa más ver el contraste endógeno/exógeno en términos de desarrollo del comercio y otros modos de intercambio, y ver la presencia del concepto de "hornear" como relacionada con la adopción del horno. Sobre todo me interesa la existencia y emergencia de cuisines internamente diferenciadas, que considero vinculadas al contraste entre los "modos de alimentación" en Africa y Eurasia —para usar el término con que Simoon designa "los modos de sentir, pensar y comportarse respecto del alimento que son comunes a un grupo cultural" (1967: 3). En este contexto, "Africa" y "Eurasia" tienen algo más que un significado geográfico. Algunas de estas diferencias internas y externas en los "modos de alimentación" o "sistemas nutricionales" están relacionadas con las situaciones socioeconómicas globales que marcan a esos continentes. Al mismo tiempo, es importante subrayar las similitudes entre los diversos sistemas socioculturales (manifestaciones de la situación humana total, más que del espíritu humano *per se*), así como las similitudes internas que pueden cristalizar alrededor de una tradición común. Debe apuntarse a un equilibrio entre la aceptación del dogma de la unidad cultural por una parte (sea en el nivel superficial del significado para el actor o en el subyacente de las estructuras homólogas) y el reconocimiento y explicación de la diversidad por la otra. Metodológicamente, la investigación de la variación concomitante proporciona un sustrato fértil en el que sembrar la semilla de una sociología comparada.

Como otras ciencias sociales, la antropología social no produce descubrimientos súbitos que emulen la decodificación del Lineal B por parte de Ventris, ni tiene demasiada relevancia la idea de una revolución por cambio de paradigma. Ciertamente, los cambios como el del funcionalismo al estructural-funcionalismo apenas pueden considerarse capaces de reorganizar un cuerpo de teoría y datos en el modo que Kuhn propone para las ciencias naturales. Nuestros marcos son más generales, y la labor del antropólogo no debe consistir en descartar un problema en favor de otro, sino más bien en intentar una conjunción entre ambos, en beneficio no sólo de su propio análisis, sino también de la teoría de la sociedad humana en general. Es en el reino de las teorías de rango medio, para usar la frase de Merton, donde la búsqueda intelectual debe llevarse a cabo, puesto que es en este nivel donde podemos comprometernos seriamente en la integración entre teoría social e indagación social. Por otra parte, el intento de incorporar los elementos más útiles para la comprensión no debe limitarse a los marcos proposicionales actuales en el propio campo únicamente. Esos hallazgos deben relacionarse con el contexto más amplio del estudio de la sociedad humana por los historiadores, economistas, científicos políticos y otros; no podemos disociarnos de ellos refugiándonos en limitadas formulaciones de teoría y práctica; el mundo se dará cuenta y no creerá en nuestras afirmaciones.

En el próximo capítulo examinaré los procesos de producción y consumo en dos sociedades del norte de Ghana con las que he trabajado: un antiguo reino y un pueblo "tribal". En parte lo hago para compararlas y contrastarlas, con vistas a hacer una comparación ulterior con las principales sociedades de Asia y Europa. Pero también intento establecer la cuisine dentro del contexto total del proceso productivo, ya que esto constituye un importante elemento en mi explicación del contraste más general. Al mismo tiempo, quiero dar una idea somera de la cambiante situación, de los vínculos entre el norte de Ghana y el sistema mundial, tal como los he vivido, dado que la naturaleza de los cambios socioculturales que están produciéndose afectan directamente el tema general de este trabajo.

Notas

1. Véase la controversia que siguió a la publicación del libro de Arens *The Man-Eating Myth* (1979).

2. Véase el volumen *Destins de Cannibalisme, Nouvelle Revue de Psychanalyse* (1972), en especial la contribución de Jean Pouillon.

3. Lévi-Strauss emplea matrices similares que utilizan +/– para un espectro completo de propósitos analíticos; véase por ejemplo, *Anthropologie structurale deux* (1973), pp. 230, 244, 308 y 350.

4. Estoy en deuda con Geoffrey Hawthorn por este comentario:

> La teoría es en un sentido clásicamente funcionalista: supone que las sociedades (incluyendo sus "culturas") son sistemas (conjuntos de elementos interrelacionados en los que un cambio en un elemento acarrearía un cambio en los demás, aun cuando los elementos se definan no por sus caracteres discernibles, sino por sus relaciones con otros elementos); y supone que los sistemas sirven al propósito (¿la necesidad?) de circulación, es decir de mantenimiento del sistema (mantenimiento del sistema *como* sistema). Esto difiere de la coherencia sostenida por el enfoque neo-wittgenstiniano de las relaciones sociales a través del lenguaje (coherencia que Ernest Gellner expuso y criticó en un ensayo sobre Peter Winch) en sí mismo y en la función que se le atribuye (para Lévi-Strauss un marcador, para Wittgenstein algo mucho más fuerte, en verdad *constitutivo*).

5. Véanse también los ensayos de E.A. Hammel, "Sexual symbolism in flatware", *Papers of the Kroeber Anthropological Society*, 37 (1967), 23-30, y *The Myth of Structural Analysis: Lévi-Strauss and the Three Bears* (Addison-Wesley Module in Anthropology, 1972). Además de la esfera de la cocina, el célebre ensayo de Lévi-Strauss sobre el relato de Asdiwal fue parodiado por una etnógrafa de North-West, Hélène Codère, en su artículo "La geste du chien d'Asdiwal: the story of Mac" (1974). Sobre un tratamiento comparable de un posible enfoque chomskiano, véase Oliver Ramburger, "The deep grammar of haute cuisine", *Linguistics*, 17 (1979), 169-72.

6. Véase un análisis más detallado en Goody 1974.

7. Para algunas iglesias, se produce una transformación "real"; para otras, el acto es simbólico.

8. 1922. Pero véase especialmente el desarrollo de Srinivas sobre este procedimiento en el análisis de rituales entre los coorgs (1952).

9. Por ejemplo, E. Goody, *Contexts of Kinship* (Cambridge, 1973).

10. Por ejemplo, en el análisis de la obra de Shakespeare emprendido por Caroline Spurgeon, S. Wilson Knight y L. C. Knights, entre muchos otros.

11. Véase Dunn 1978 (1980).

12. Véase Evans-Pritchard (1961) y todos los análisis posteriores, por ejemplo, los de Schapera (1962), I. M. Lewis (1968). En lingüística, véase el curso de Saussure (1916 [1966 para la versión inglesa; primera versión castellana, 1945]. Véase un comentario general en Parain (1967).

13. Root (1971: 369) niega el relato de un origen chino basándose en el

Museo Histórico del Spaghetti en Pontedassio, Liguria. Se dice que los primeros documentos escritos datan del siglo XIII e incluyen bulas papales que fijan los patrones de calidad, a pesar de que las palabras *pasta* y *spago* son del siglo XIV. Tal vez haya habido un origen común en el Asia central (Anderson, E. y M. 1977: 338).

14. Existe una versión inglesa de R. Forster y O. Ranum (1979) de los trabajos de la escuela de los *Annales* sobre comidas y bebidas. Véanse también en E. y R. Forster (1976), otros ejemplos de investigación histórica sobre el tema. *Les structures du quotidien* (París, 1979) es en su mayor parte una repetición de su trabajo anterior (1967).

15. Utilizo aquí el término "reproducción" en el sentido más específico y no en el sentido lato de reproducción societal. Véase el análisis de Balibar de la reproducción en Althusser *et al.*, 1966.

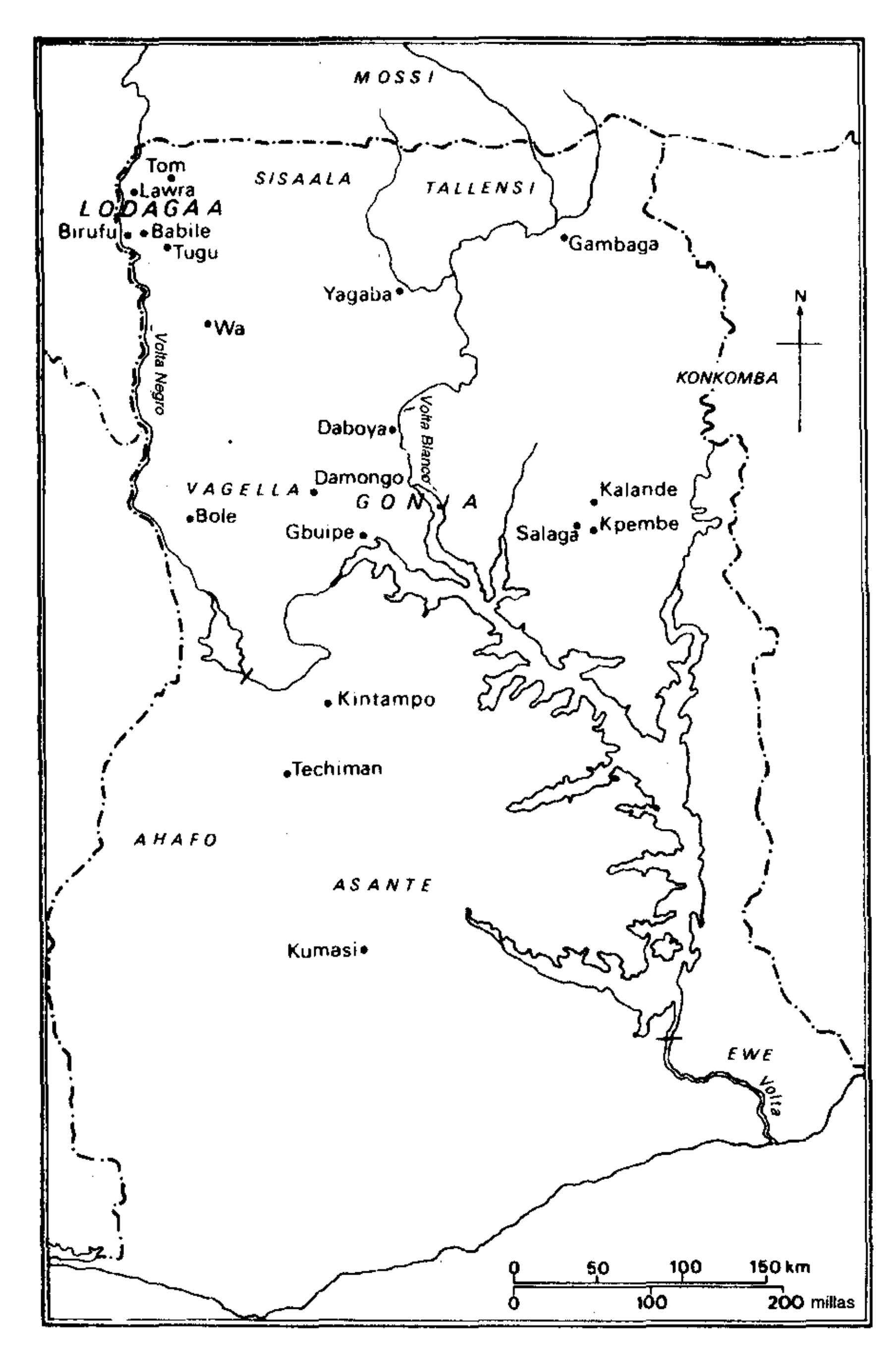
16. "Pero si bien los valores sociales y los dogmas nutricionales modelan los hábitos alimentarios de los pueblos, son sus instituciones económicas las que les permiten producir las provisiones" (Richards 1939: 8).

3

Producción y consumo entre los lodagaa y los gonja del norte de Ghana

Para estudiar la cocina y la sociología de la cocina de una manera diferente de las ya esbozadas, deberíamos analizar, pues, los vínculos con los procesos de producción, distribución y consumo de alimento, no sólo en una sociedad determinada sino también en una perspectiva comparatista. Este enfoque no reniega en absoluto de los intentos por extraer los rasgos universales o ampliamente distribuidos de los conceptos y expresiones verbales, o de las prácticas reales de la cocina.[1] Sin embargo, éstos deben afectar la naturaleza de los patrones generales que buscamos —ya sea que se postulen como originados en la mente humana o en alguna fuente más próxima—, del mismo modo en que sin duda modifican nuestra comprensión de las diferencias. Es decir, ciertas diferencias entre la cocina francesa y la inglesa tienen que relacionarse en algún punto con las diferencias en las producciones locales (por ejemplo, la virtual ausencia de vino y de oliva en Inglaterra), en la organización de la producción (por ejemplo, la temprana muerte del "campesinado" en Inglaterra; su total ausencia, dirían algunos[2]), así como ciertas diferencias generales entre la cocina africana y la eurasiática necesitan tomar en cuenta la naturaleza de la jerarquía y los medios de comunicación. No es que todas las diferencias y similitudes importantes puedan consignarse de este modo, pero ni las explicaciones culturales en términos de homologías subyacentes, ni los informes universalizantes del mismo tipo tienen demasiado sentido si los demás aspectos no han sido adecuadamente explorados y comprendidos. Esto es lo que dicen, a mi entender, los lingüistas Lehrer y Rosch, y lo que los científicos sociales deberían decir en voz aún más alta.

Para desarrollar mejor este punto tomaré dos sociedades del Africa Occidental en las que trabajé, ambas localizadas en la zona de sabanas del norte de Ghana. Los peligros de generalización



Aldeas, ciudades y pueblos en Ghana.

respecto de Africa, incluso el Africa Occidental, sobre la base de esos limitados estudios es evidente. Especialmente en el nivel de la producción y del consumo de alimentos, hay grandes diferencias entre los pueblos de la sabana y los de la selva, entre los que viven de los cereales y los que viven de raíces y frutas (en especial bananas),[3] entre los pastores, cazadores y agricultores, entre las áreas de influencia de Medio Oriente (sobre todo a través del Islam) y de los pueblos "paganos", entre los Estados de los grandes lagos (por ejemplo, Ruanda) y otros reinos, entre las comunidades de mercaderes en la costa y en el interior y los habitantes de las aldeas agrícolas y asentamientos dispersos. A algunas de estas diferencias me referiré más tarde, pero mis dos ejemplos fueron elegidos no sólo por el conocimiento personal a través de varios años, sino porque representan un contraste en términos de organización política.

La complicación que surge cuando se aborda la situación del norte de Ghana, como sucede con la mayor parte de Africa, es que durante mi corto período individual de treinta años de registro hubo un cambio general desde regímenes precoloniales, pasando por el dominio colonial, hasta gobiernos nacionales. Estas transformaciones políticas se produjeron junto con cambios socioeconómicos que afectaron los procesos de producción, distribución y consumo, así como la naturaleza de las divisiones entre grupos sociales y entre individuos. Esos cambios proporcionan un soporte para mi tesis general, y están en un sentido incorporados en el presente, que no se ha despojado totalmente del pasado. Donde era relevante, traté de distinguir los diferentes períodos a los que se refieren mis comentarios. Pero los procedimientos de un antropólogo de campo siempre deben tenerse en cuenta cuando se evalúan sus observaciones. Mis primeros datos provienen del trabajo intensivo entre los lodagaa en 1949-1951, y en Gonja en 1956-7, y nuevamente en 1964-6. He vuelto a visitar estas regiones muchas veces; la última vez que permanecí en el pueblo de Birifu fue durante la Navidad de 1978-9, por lo que mis propias observaciones cubren un período de treinta años. Para los regímenes precoloniales, me sirvo de los documentos históricos existentes, los trabajos de los viajeros como Binger (1892), los primeros registros administrativos, y documentos árabes. Pero tal vez en mayor medida me baso no sólo en una cuidadosa evaluación de los recuerdos de los ancianos, sino también en las continuidades y discontinuidades socioculturales, evaluación que, por ser personal, no es necesariamente menos importante. En otras palabras, un antropólogo debe hacer el

máximo uso de documentos para reconstruir la historia social reciente, pero confía no tanto en la impersonal recolección de "tradiciones orales" como en la activa participación en un asentamiento cultural en el que es un extraño pero no siempre un intruso. Las pistas más importantes para la organización del reciente aunque escasamente documentado pasado residen en el presente, porque en la reconstrucción de ese pasado hay que reconstruir, además, el proceso de cambio. Si estos precedimientos me conducen a veces a indagar lo que puede parecer un detalle etnográfico excesivo, es porque hay muy pocos medios alternativos para sostener una hipótesis, para dar substancia a las propias teorías.

Antes de que los británicos conquistaran el norte de Ghana a principios de este siglo, los lodagaa eran un pueblo "tribal". No tenían sistema de jefatura, a pesar de que podían surgir líderes en situaciones especiales. La organización social se basaba en una red de "parroquias", áreas bajo el control sobrenatural de una divinidad determinada, que distribuía sanciones en la congregación, especialmente por derramar la sangre de otros habitantes. Cada parroquia estaba dividida en áreas identificadas con un grupo de linajes menores pertenecientes a un patriclán que aportaba la mayor parte de los residentes; otros miembros de estos clanes vivían en otras parroquias, distribuidos en las cercanías o más lejos. Además de ser miembro de un patriclán, cada individuo también pertenecía a un matriclán por línea materna, clan que en una sección de los lodagaa (que llamaré los lodagaba, para diferenciarlos de los lowili) era importante en la trasmisión de los bienes muebles. Los bienes así transferidos incluían los objetos de producción, el contenido del granero, los animales y lo que se había comprado con los cauris obtenidos por la venta del grano extra que quedaba a fin de año, es decir todo el ganado, los cauris y otras formas de riqueza, dejando a los hijos sólo la casa, la tierra y el principal instrumento de producción, la azada.

Políticamente, Gonja era totalmente distinta. Cubría un área muy vasta aunque escasamente poblada del norte de Ghana, y formaba un reino independiente antes de la llegada de los británicos. Este reino permaneció bajo el poder de un grupo de descendientes de los invasores a caballo, bajo el mando de Jakpa, que había conquistado el territorio, probablemente a fines del siglo XVI. Estos conquistadores extranjeros provenientes del Arco del Níger estaban acompañados por musulmanes instruidos, que prestaron su ayuda en las conquistas y cuyos descendientes han

detentado una posición privilegiada desde entonces. El Estado estaba compuesto, pues, por la clase gobernante, los musulmanes y los plebeyos, junto con un considerable número de esclavos. En tanto que los lodagaa eran un pueblo agrícola, los gonja eran también jinetes guerreros (la clase gobernante) y mercaderes (sobre todo los musulmanes), mientras que entre los plebeyos existían algunos artesanos, por ejemplo tejedores; en toda la sociedad se recurría al uso de la mano de obra esclava.

Para comparar y contrastar la cocina de los lodagaa y los gonja, necesitamos ver el proceso de preparación de materias primas para el consumo humano como punto final de la más importante actividad humana (dejando de lado la reproducción), es decir, la producción de alimento. Y para hacerlo debemos examinar como "conjunto", como unidad, las fases de la producción, distribución, preparación y consumo de alimento.

Las fases de producción (F/P)

Las fases principales del proceso de producción son:

	vegetales	*animales*
a.	preparación del terreno, herramientas, labranza	preparación del establo, forraje, pastores
b.	siembra	cría
c.	cultivo	pastoreo
d.	cosecha	sacrificio
e.	conservación (incluyendo las semillas)	protección de los animales

En las sociedades preagrícolas, prepastorales, en la actividad de caza y recolección en general, la segunda fase la cumple la naturaleza, y no requiere intervención humana. Desde luego, la protección es necesaria incluso para los recursos silvestres, y la religión es el medio principal para asegurarla. Ya he sostenido que uno de los aspectos del fenómeno del totemismo es precisamente esa administración, esa protección de los recursos naturales, que significa tanto la salvaguardia de recursos para el futuro uso humano como la defensa del hombre frente a las consecuencias de su destrucción (Goody 1962: 117ss). Y si bien los animales y plantas silvestres no requieren desmalezado ni pastoreo, sí exigen la búsqueda. La caza de animales es especialmente complicada, dado que encontrarlos es un regreso a antiguas actividades humanas: los hombres emplean para ello no sólo las técnicas del

rastreador, sino también la adivinación, cuya utilidad reside, como se ha afirmado, en que la acción del hombre respecto de su presa se vuelve “aleatoria”. En contraste con la deliberada y larga búsqueda que caracteriza la caza y la recolección en general antes de recoger la planta o matar el animal, la esencia del modo de vida neolítico es el proceso de domesticación por el cual vegetales y animales son tomados de la vida silvestre de una vez y para siempre, y luego instalados en la vecindad de la casa (el *domus*).

Los aspectos de la producción (A/P)

Además de las fases, es necesario considerar los aspectos principales de la producción:

a. los items de producción
b. la fuerza de trabajo (y la división del trabajo)
c. los recursos productivos, tierra, agua y agentes fertilizantes
d. la tecnología y las técnicas de producción
e. la cantidad y calidad producidas, que se relacionan con la escasez y la abundancia, con la viabilidad de la unidad de producción y con el descarte de los excedentes.

Junto a la división del trabajo, los primeros cuatro items son aspectos de las fuerzas de producción; las relaciones de producción se consideran en el contexto más amplio de la organización social total. Entre los gonja y los lodagaa, los medios de producción eran muy similares: la labranza se llevaba a cabo con la azada; había poca presión sobre la tierra (aunque más entre los “tribales” lodagaa), salvo durante los críticos períodos de desmalezado y cosecha. La mano de obra esclava, tanto en el campo como en la casa, en el comercio como en el taller, era más importante entre los gonja.

La fase de distribución

La fase de distribución del alimento está afectada de manera directa por la naturaleza del producto. En las sociedades más simples de los climas más cálidos, es difícil conservar la carne y el pescado, por lo que a veces se procede al ahumado. La carne de animales más grandes se distribuye durante un corto período de tiempo, creándose así relaciones específicas de intercambio, muy

difundidas entre los cazadores, que no pueden controlar el momento de la matanza como lo hacen las comunidades agrícolas y pastoras; éstas esperan la llegada del mercado o el momento del sacrificio (Goody 1981). La fase de distribución del alimento está afectada sobre todo por la ubicación de los productos "esenciales", el nivel de productividad, la naturaleza del sistema de transporte, la división del trabajo, el nivel del impuesto o tributo, la presencia de un mercado, en otras palabras, por rasgos centrales del sistema socioeconómico.

El marco para el análisis de los modos de distribución se hizo en términos de tipos de transacción, más que en fases, aunque debe insistirse en que esos tipos no se refieren a las transacciones totales de una sociedad sino a conjuntos específicos de relaciones dentro de las sociedades. Aun en sistemas dominados por el intercambio mercantil, se produce la ofrenda de regalos y el intercambio recíproco; uno de los problemas principales de la antropología económica, y más generalmente de la economía política, ha sido la tendencia a identificar tipos de transacciones o incluso modos de apropiación con tipos determinados de sistema social. Las relaciones son en realidad de índole más compleja.

Tipos de transacción (T/T)

a. asignación dentro de la unidad de producción (por ejemplo, las diferentes esposas en una familia poligámica)
b. regalo, sin expectativa de retribución
c. intercambio "recíproco"
d. mercado
e. transferencia obligatoria, céntrica o no céntrica, hacia arriba o hacia abajo
f. destrucción

Los intercambios mercantiles están más desarrollados en las economías de mercado más completas, en tanto que las transferencias céntricas obligatorias dependen fuertemente de la capacidad de un Estado para recolectar, consumir y tal vez redistribuir los items bajo la amenaza de emplear la fuerza. Este último caso también incluye las exacciones por parte de los saqueadores. La expresión "transferencia céntrica" proviene de Pryor (1977), para quien las transferencias difieren de las transacciones de intercambio en la falta de un flujo equilibrado; pueden disponerse en un continuum siguiendo la "centralidad" del foco, es decir, concen-

trándose en mayor o menor medida en una institución o individuo cuya función afecta a toda la sociedad. Sin embargo, he excluido de esta categoría los regalos y transferencias "voluntarias", dado que me parece importante distinguirlos de los impuestos, tributos y transferencias similares, sean de índole "acumulativa" o bien "redistributiva".

Los aspectos de la distribución (A/D)

Los aspectos de los procesos distributivos no sólo consisten en (a) la naturaleza de las transacciones dentro del grupo, sino también en la de aquéllas que se verifican fuera de la unidad de producción (b):

a. la naturaleza de las transacciones internas
b. y externas
c. la uniformidad de la distribución interna
d. la tecnología de almacenamiento
e. la tecnología de transporte
f. la periodicidad de la distribución

Dentro de la unidad de producción, la distribución varía en cuanto a la periodicidad (que puede depender del producto), al sistema de asignación, por ejemplo, *per capita* o *per stirpes*, por cabeza o por estirpe, y a la uniformidad de las raciones (especialmente de los alimentos caros) entre mayores y menores, entre hombres y mujeres, entre amos y siervos. Las cantidades y tipos de alimentos distribuidos variarán de acuerdo con la estación, que suele provocar alternancias entre tiempos de abundancia (en general, luego de la cosecha) y tiempos de escasez (en general, luego de la siembra). Esta variación estacional desempeña un papel importante en la determinación de los menúes apropiados o posibles en una época del año, pues la disponibilidad de diferentes alimentos depende de su conservabilidad intrínseca, de las técnicas de almacenamiento existentes y de la duración de la temporada de cosecha.

El resultado del minucioso análisis de Pryor, *The Origins of the Economy*, se resume en su capítulo de conclusiones:

> Las sociedades con muy bajo nivel de desarrollo parecen basarse en el intercambio recíproco de bienes y trabajo y en la transferencia no céntrica de bienes como modos primarios de distribución, en tanto

que las sociedades con niveles más altos de desarrollo parecen basarse sobre todo en el intercambio de bienes y trabajo en el mercado y en las transferencias céntricas de bienes y trabajo (1977: 314).

La conclusión parece obvia, pero cada término de este enunciado está cuidadosamente definido; siempre es necesario demostrar de manera definitiva lo que tomamos por verdadero por otras razones. Muchos autores han expresado la opinión de que los sistemas de transacción, incluyendo los que atañen a los alimentos, varían de acuerdo con factores políticos y económicos. Quiero hacer una observación similar, aunque menos abarcadora, sobre los aspectos del consumo de alimentos, centrándome en la cocina y la mesa, en parte para subrayar ciertas diferencias generales entre las jerarquías tradicionales de Africa por un lado y las de Europa y Asia por el otro. Si no se toman en cuenta esas diferencias no podemos comenzar a explicar la naturaleza de la cuisine, ni siquiera la naturaleza de la jerarquía.

La fase de preparación

Un rasgo característico de las sociedades preindustriales es el estrecho vínculo entre los procesos de producción, distribución, preparación y consumo, procesos que a menudo son llevados a cabo dentro de un conjunto de grupos domésticos íntimamente relacionados (Fortes 1949a; Goody 1958; E. Goody 1973). Un paradigma aproximativo para el análisis del consumo exige una cuidadosa división de esos procesos en preparación del alimento ("en la cocina") y el consumo del alimento ("en la mesa").

La *preparación* del alimento comprende tres fases (F/Pr):

a. trabajo preliminar: la matanza de animales y el carneado, el descascaramiento de frutos secos, el desgrane, zarandeo y molienda de cereales;
b. cocción: la aplicación de calor u otros agentes transformadores (frío, vinagre, sal, etc.);
c. elaboración del plato;

en tanto que los aspectos (A/Pr) que debemos considerar son:

a. quién cocina, con quién (grupo de cocina) y para quién (grupo de consumo)
b. la tecnología de cocción (fogón, recipientes, instrumentos, horno, asador y combustibles).

La fase de consumo

El *consumo* de alimento consiste en las siguientes fases (F/C):

a. reunión de los participantes
b. servicio o distribución del alimento cocido
c. ingestión del alimento
d. limpieza

en tanto que los siguientes aspectos (A/C) requieren comentario:

a. la distribución en el tiempo (comidas diarias, festines, ayunos, etc.)
b. la estructura de la comida
c. los modos de la comida (sacralización, "modales en la mesa", limpieza, servicio)
d. la tecnología de la comida (mesa, recipientes, instrumentos, etc.)
e. quién come con quién (el grupo de comensales)
f. la diferenciación de la cuisine.

Finalmente, se encuentra la cuestión de la eliminación de los restos, de gran importancia en las comidas sagradas, pero también de considerable peso en las seculares.

Producción

Los items centrales de la dieta de los lodagaa forman amplias categorías esencialmente similares (en un nivel analítico) a las que se encuentran en la mayor parte de la raza humana, y que se parecen mucho (en un nivel émico) a las que se encuentran en las regiones de sabana.

Los tipos principales de alimentos son: cereales, tubérculos, carne, vegetales, condimentos, aceite. Los cereales (sorgo, mijo y maíz), a veces los tubérculos (ñame, patata dulce, cacahuetes, porotos bambara, patata frafra) y ocasionalmente los frijoles, constituyen el grueso de la dieta, la base sólida de carbohidratos. Las verduras y la carne, tanto silvestres como domesticados, se emplean en las sopas o entremeses que, sazonados con condimentos, sobre todo sal y pimienta, acompañan el plato principal. El aceite se utiliza a veces para freír.

El aceite se obtenía de fuentes naturales, en especial el de karité, pero en el presente cada vez se utiliza más el aceite de

cacahuete, comprado en el mercado local y no preparado en los hogares, sobre todo por las ventajas de los dispositivos de molienda que no están disponibles para todos. Como otros productos vegetales silvestres, los frutos de karité son recolectados casi exclusivamente por las mujeres. La contribución del hombre en este tipo de tareas consiste en la caza de animales y a veces en la recolección de miel. También son las mujeres quienes van a buscar leña para el fuego, una ardua actividad en las áreas densamente cultivadas, ya que las obliga a recorrer grandes distancias. Pero los hombres son los responsables del talado de los árboles más grandes para construir casas, fabricar piraguas, tallar figuras ancestrales y calentar la casa en ocasiones especiales.

También corresponde a los hombres el cuidado del rebaño doméstico, a pesar de que a veces las mujeres se encargan de los animales más pequeños. Como en la mayoría de los pueblos agrícolas de Africa, los lodagaa no ordeñan sus animales, excepto para dar leche a sus perros, de modo que las mujeres no participan en esa actividad. De vez en cuando, un lodagaa o un gonja dejará su rebaño al cuidado de una familia fulani, que ha venido a establecerse temporariamente en el área. En las familias fulani, las mujeres ordeñan los animales y venden sus productos, incluyendo la manteca.

Hay algunas diferencias en los cultivos que afectan la dieta de los lodagaa y los gonja. Gonja está situada entre 100 y 200 millas más cerca de la selva pluvial, y los ñames son más abundantes. Entre los lodagaa, éstos casi no se explotaban; los jóvenes podían cultivar su propia parcela bajo un árbol por las tardes, pero los ñames solían venderse en el mercado, y se ofrecían como regalo o como alimento a los invitados de importancia. En Gonja, los ñames abundan y, además de exportarse, son el componente esencial de la dieta. Muchos lodagaa han migrado al oeste de Gonja y, más recientemente, al norte de Ashanti (Brong-Ahafo) para cultivar áreas más amplias con fines comerciales. Los ñames se venden a los mercaderes, que los transportan a los mercados del sur, donde constituyen el alimento principal. En el este de Gonja, en la región del Volta, se ha producido una inmigración masiva de konkomba con propósitos similares (Crellin 1979). Hay, pues, una suerte de movimiento de pinzas de estos activos pueblos agricultores y "tribales" adaptados a las nuevas condiciones de mercado, cuyos asentamientos se encuentran en el centro de Gonja. Tanto en el oeste como en el este, los nuevos inmigrantes, a veces en colaboración con los que no hablan el gonja, han perturbado el equilibrio

político ejerciendo su derecho al voto contra la clase gobernante y sus aliados. Estos, ahora en minoría, han mantenido un monopolio virtual del poder en el nivel nacional y local desde las primeras elecciones de 1951.

Es por supuesto el advenimiento del transporte en camiones lo que permitió a los lodagaa y los konkomba dedicarse al cultivo comercial del ñame, a pesar de que la migración inicial de miembros de estos grupos se haya emprendido por otros motivos, con fines de refugio y expansión en el primer caso, y con fines agrícolas y expansión en el segundo. De este modo, la migración rural contribuyó a satisfacer parte de la demanda de alimento generada por el movimiento hacia las ciudades, no sólo de los propios integrantes de esas tribus, sino también de los habitantes de los antiguos reinos del norte y sur, donde el trabajo agrícola no estaba bien considerado. Sin embargo, buena parte de la demanda tenía que satisfacerse mediante la importación de alimentos desde el exterior del país, utilizando para ello las escasas divisas de que disponían pero pagando precios más bajos en el rubro alimentos.

La importancia del cultivo comercial del ñame ha crecido con la desenfrenada inflación de los últimos años. Durante una reciente visita (de diciembre de 1978 a enero de 1979) al asentamiento lodagaa de Birifu (Chaa) donde había trabajado por primera vez, encontré que al menos un varón de cada una de 24 casas (visité 27 en total) se había marchado para cultivar ñame y maíz en las cercanías de Techiman en Brong-Ahafo. Las ganancias eran considerables, dado que bajo las particulares condiciones de inflación, esos agricultores gastaban poco en el mercado y acumulaban grandes excedentes de efectivo, invirtiendo una parte en el mejoramiento del hogar en el asentamiento de origen. La densidad de población en ese asentamiento era constante gracias a esos agricultores emigrados que enviaban dinero y alimento a sus hogares, así como otras zonas del norte de Ghana recibían la ayuda de los emigrados urbanos.

A pesar de la contribución de los lodagaa a su cultivo, los ñames no tienen la misma importancia en la dieta de este pueblo que en la de los gonja. Por cierto, como sucede con el fruto de kola entre los ashanti en el sur, la abstinencia de los productores (o al menos su baja demanda) aumenta el excedente disponible para exportación. Pero entre los gonja, el ñame es el alimento preferido, y se come tanto hervido como machacado hasta formar una bola feculenta, es decir, bajo la forma del plato que los ashanti conocen con el nombre de *fufu*. Otro cultivo importante para los gonja que

no se encuentra en otros pueblos del norte es la mandioca (*manihot esculenta*), la que mezclada con harina de mijo (*pennisetum*) o sorgo (*sorghum*), forma la base del potaje (*kude*), que se come durante todo el año, sobre todo cuando no se dispone de ñames, y es también la comida principal durante las festividades.

Existen algunas diferencias en la cría de animales, aunque no afectan la dieta o la cocina. Por estar más cerca de la selva, Gonja es una región menos adecuada para el ganado, sobre todo por la mosca tsetsé. La clase gobenante tuvo que importar sus caballos pues los potrillos no sobrevivían; los caballos eran muy delicados, y un jefe me dijo que había traído alrededor de veinte caballos en total durante toda su vida, simplemente para tener siempre un animal en exhibición. En la actualidad hay muy pocos caballos, aunque cada jefe principal debe tener uno. En enero de 1979, el jefe principal Yagbumwura Mahama, tenía su caballo amarrado frente a la casa que utilizaba como "palacio" temporario en Damongo; ése era tal vez el signo más visible de su presencia. Pero los equinos nunca formaron parte de la dieta de los gonja; tampoco el asno, que se usaba para el transporte de mercaderías hacia las ciudades de las sabanas del norte (en contraste con los caballos, que sólo cargaban personas), y que ahora es muy escaso, aunque vuelve a aparecer en el vecino territorio de Alto Volta, donde se lo emplea para arrastrar carros de metal pequeños. El aumento del precio del aceite y la dificultad para conseguir camiones explican la extensión de esa tecnología intermedia en Ghana, alentada por un proyecto actual para el desarrollo de la región.[4]

Los camellos, que podían encontrarse hasta en Salaga, tampoco formaban parte de la dieta de los gonja. Sí consumían carne de vaca, aunque ésta, a diferencia de otros animales, era y es más escasa en Gonja que entre los lodagaa. Incluso en la época precolonial se importaban vacas, ovejas y cabras, sobre todo de los Reinos Mossi, así como animales de tiro, hecho que se desprende claramente del informe del viajero francés Louis Binger (1892). En los primeros tiempos coloniales, antes del advenimiento del transporte mecánico, el comercio de ganado se desarrolló vigorosamente. Salaga era un importante mercado, aunque su función principal consistía en servir como centro operativo de los comerciantes musulmanes que hacían arrear los rebaños desde el norte por los nómades fulani; ese ganado se engordaba en los alrededores de la ciudad, donde no había mosca tsetsé, y se enviaba a Kumasi para venderlo con un sustancial margen de ganancia. Otro itinerario importante iba desde la ciudad mamprusi de Yagaba, pasando por

Daboya y Gbuipe hasta Kintampo y Kumasi, pero esta ruta a través del monte fue perdiendo importancia con la llegada del transporte mecánico. Incluso quienes desplazaban ganado en pie preferían arrearlo a la vera del camino construido a cincuenta millas al este antes que a través del terreno menos accesible.

Los gonja se encontraban, pues, en medio de una economía ganadera de mercado, con una fuerte demanda de carne desde las áreas selváticas hasta el sur. Una parte de esta demanda se satisfacía mediante el despacho de rebaños domésticos, y otra, mediante la venta de carne ahumada de animales salvajes cazados sobre todo por los propios comerciantes del sur. Pero la ciudad siempre había conocido una actividad mercantil, y su existencia dependía sobre todo del control de las rutas comerciales desde y hacia Ashanti. También los lodagaa participaban en actividades de intercambio a larga distancia, totalmente aparte de la vigorosa actividad de los mercados locales. Es, pues, un error ver a los miembros de estas sociedades como desconocedores del "principio de mercado". De lo contrario, se torna imposible explicar la presteza con la que emprendieron esa actividad luego del advenimiento del régimen colonial; en otros tiempos, los mercaderes de Salaga solían recorrer grandes distancias para procurarse mercaderías, y hoy los lodagaa han adoptado rápidamente el cultivo con fines comerciales. Lo crucial no es la presencia o ausencia de un "principio de mercado" abstracto (y en este punto los trabajos de algunos sustantivistas y de algunos marxistas son engañosos), sino más bien en qué medida ese principio es aplicable a un sistema social determinado, sobre cuyo espectro de acción social opera y cuyas diferencias son mucho más importantes de lo que admitirían formalistas como Hopkins, el principal historiador económico de Africa.[5] No se trata sólo de encontrar transacciones complicadas; la esfera de la actividad mercantil varía sistemáticamente bajo diferentes formas de organización social. Tampoco se trata de un continuum poco estructurado, caro a los "empiristas", o más bien a los atomistas, sino de vínculos ordenados dentro de cierto tipo de sistemas socioeconómicos.

En Gonja existía un mercado de la carne, como lo demuestra la elaborada jerarquía de carniceros de Salaga; en las pocas ciudades importantes del reino encontramos carniceros profesionales, algunos de origen hausa, distintos de los simples carniceros rurales. Pero sólo una pequeña parte de esa carne llegaba a los estómagos gonja. En el este de Gonja, el jefe de Kpembe comía carne, ya que su representante, el Leppowura, recibía una porción

de cada animal matado en el cercano centro comercial de Salaga, la ciudad gemela de la capital. De lo contrario, dependían de la carne de animales salvajes. Los gonja no sólo tenían tierras más despejadas que los lodagaa, sino también armas más efectivas, incluyendo algunas armas de fuego aun en la época precolonial. Las compraban a lo largo de las rutas comerciales del norte, o más tarde en el valle del Volta, dado que los ashanti se negaban a permitir que sus vasallos o vecinos dependientes transportaran armas de fuego o pólvora a través de su territorio.[6] En cuanto a la caza, el jefe también se beneficiaba con cada presa, al menos en principio, pues recibía una pata de cada animal salvaje sacrificado.

La mayor dependencia gonja de la caza derivaba en parte de su menor población, en parte de la relativa ausencia de ganado, y en parte de sus actividades marciales, tanto en la guerra como en la caza: la matanza de hombres y de animales a menudo van juntas. Pero también eran capaces de explotar otras fuentes naturales en mayor medida; los peces de los numerosos ríos de la región se usaban en las sopas, y a veces eran provistos por los barqueros profesionales (*ntere*) que se encargaban de los cruces de los ríos, aunque actualmente son proporcionados por los pescadores hausa y ewe que migraron río arriba y que capturan más para la exportación que para el consumo local. En ese clima, la carne de pescado se descompone rápidamente, por lo que se procede a su ahumado o secado, tanto para su conservación como para mejorar su sabor. Otro producto silvestre al que los gonja tienen acceso es el fruto de karité, fuente de la "manteca" que a veces exportaron a Ashanti como pomada, así como numerosos frutos y vegetales silvestres que se comen crudos, en sopas o en preparaciones medicinales. La medicina (*tĩĩ*), sea buena o mala ("veneno"), está estrechamente vinculada a la comida (*bundiri*, comestibles, que a veces excluyen a la "carne", *nen*), aunque el veneno es en general "bebido", o a veces "tragado".

También se destaca una bebida desconocida para los lodagaa: el vino de palma. Esparcidas en la espesa vegetación a orillas de los ríos del sur de Gonja, encontramos grupos de palmeras perforadas (o más bien decapitadas) para obtener una deliciosa bebida dulce que fermenta con rapidez y se vuelve avinagrada. En principio, el jefe tiene derecho a una parte de este recurso natural (como en el caso de la pesca), y por la noche, los agricultores que regresan a sus casas desde parcelas distantes llevan una calabaza llena de espumante savia. Hace algunos años, los gonja adoptaron la técnica de destilación de los ashanti, quienes a su vez la habían

copiado de los europeos; previamente no existía la destilación en Africa, sólo se elaboraba cerveza. En los claros de la selva, lejos de las rutas principales, se usaban barriles de alquitrán como alambiques para transformar el vino de palma en *akpetassi* "gin local". Hasta la independencia en 1957, la destilación era ilegal y en el norte no se vendían bebidas alcohólicas, lo que originaba conflictos con las autoridades del gobierno. Después de la independencia, las restricciones se levantaron, y se permitió la destilación local siempre y cuando el producto se vendiera a la destilería nacional para su ulterior procesamiento. En poco tiempo, muchas lagunas y pantanos en las proximidades de los caminos vieron crecer pequeños asentamientos, formados principalmente por ashanti, que usaban el agua para mezclarla con azúcar y fermentos importados (traídos en camiones) para fabricar un gin barato. La base de vino de palma se pasaba por alto, así como la obligación de vender al Estado. El uso de gin, parte de muchas ceremonias (como en Ashanti), se volvió mucho más popular entre los miembros de la clase dirigente y los plebeyos, y su consumo tal vez haya afectado la productividad del trabajo, tema sobre el cual volveré más adelante.

De todos modos, es probable que la agricultura gonja haya sido menos productiva que la de los lodagaa durante algún tiempo, hecho que se aplica a otros estados de sabanas cuando se los compara con áreas tribales. En primer lugar, entre los gonja hay más especialistas, herreros, tejedores y otros, quienes, si bien trabajan la tierra, no dependen únicamente de ella; en segundo lugar, el suelo es más pobre; en tercer lugar —y esto es lo más importante—, ni los musulmanes ni los jefes consideraban las labores agrícolas como su actividad principal: en realidad, se trataba de una tarea que con gusto habían delegado a los esclavos en épocas anteriores. En 1957, el Gbuipewura nos dijo con orgullo que nunca había labrado la tierra en toda su vida. Y si bien no debe tomarse literalmente, su jactancia indica una actitud general hacia la agricultura, actitud más fácil de sostener en la época precolonial que en el período posterior a 1900. Entre los lodagaa, esa actitud sería considerada una afrenta (excepto entre los "instruidos"), y aun los más viejos participan en las labores de la tierra. Además, los agricultores trabajan más arduamente que entre los gonja, cuyas tierras están situadas a una distancia considerable del asentamiento, de modo que buena parte del tiempo se destina al desplazamiento, y hay pocos incentivos para un turno de trabajo vespertino, cuando el sol aprieta menos.

Cuando los gonja poseían esclavos, que debían ser repuestos constantemente mediante incursiones, la aversión por el trabajo agrícola podía expresarse abiertamente; aunque era escaso, el excedente derivado del trabajo de los esclavos bastaba para vivir con frugalidad. Con la desaparición de la esclavitud, los gonja tuvieron que prestar mayor atención a la labranza, o incluso hacer dinero por algún otro medio para poder comprar alimentos a los agricultores inmigrantes, algunos de los cuales construyeron sus casas en los antiguos asentamientos de esclavos, situados cerca de las ciudades y, por ende, aptos para el mercado.[7] Los gonja dan por cierto la impresión de tener un suministro de alimentos menos abundante, en parte porque lo vemos menos, pues los campos están alejados y el producto cosechado se conserva en ellos. Por el contrario, la casa de los lodagaa está construida alrededor del granero colmado, que desempeña un papel muy importante en la vida social, especialmente en los aspectos rituales, lo que indica de por sí una mayor dependencia de los cereales, ya que la mandioca y los ñames pueden almacenarse en la tierra o de otras maneras. Pero la diferencia no es sólo una cuestión de apariencias.

La mayor especialización de los gonja fue, como hemos visto, una función no sólo de la división entre "gobernantes"-"guerreros", musulmanes-comerciantes, plebeyos (agricultores y cazadores, y a veces artesanos o bandidos) y esclavos (en su mayor parte agricultores, a pesar de que también se ocupaban del transporte, el comercio y quizá la producción de artesanías), sino también de los diversos grupos de tareas especializadas, tejedores y tintoreros, forjadores y carniceros, barberos y, entre las mujeres, las alfareras. Es difícil evaluar el grado en que esos grupos estaban involucrados además en la producción de alimentos en el período precolonial. Binger observa que su anfitrión en Salaga, un prominente comerciante musulmán, poseía tierras en una aldea de esclavos al norte de la ciudad, donde su hermano vivía en el momento (1888) para supervisar al parecer el trabajo agrícola. A juzgar por la relación de los actuales miembros de la clase dominante con los descendientes de los antiguos esclavos, el mismo tipo de asociación estrecha también existía entonces, lo que sugiere que incluso aquéllos que desempeñaban otras funciones y no se ocupaban personalmente de la labranza poseían tierras, cultivadas por esclavos dirigidos por un miembro de la familia inmediata. Por otra parte, los esclavos varones no sólo eran labriegos; también transportaban agua y recogían leña, tareas que de lo contrario eran realizadas por las mujeres; un informe de Binger indica que

esto ocurría en Salaga, donde numerosos mercaderes exigían altos precios por esos suministros. El acarreo de agua solía ser una tarea ardua en la estación seca, dado que se encontraba lejos, en la región ocupada por los lodagaa, y en algunas partes sólo podía hallarse en los ríos permanentes. Binger (1906: 27) habla de mujeres que dormían cerca de los pozos durante la estación seca para ser las primeras en el suministro. La venta de agua y de leña eran actividades rentables en Salaga en aquella época.[8]

Si bien vivir cerca de esos ríos tiene algunas ventajas, por la disponibilidad de pescados para comer y de agua para riego (sobre todo del tabaco) durante la sequía, se trata de lugares insalubres, y reconocidos como tales. Constituyen un caldo de cultivo para el mosquito, la mosca simulium y la tsetsé, causas de las principales enfermedades: malaria, ceguera de río y enfermedad del sueño. Los barqueros se encontraban deliberadamente en los cruces de ríos dispuestos a proveer el transporte necesario para fines oficiales y de comercio, pero los hombres libres preferían mantenerse a distancia. En ausencia de fuentes de agua alternativas, las mujeres (o los esclavos, varones y mujeres) debían recorrer un largo trayecto para llenar una vasija para uso doméstico. Los lodagaa, por su parte, tenían menos problemas con el agua, pues vivían cerca del Volta Negro con sus diversos afluentes y manantiales; sin embargo, debido a la mayor densidad de población, era más problemática la recolección de leña, tarea también asignada a las mujeres.

La división del trabajo ocurre tanto dentro de unidades de producción como entre ellas. Además de la división entre libres y esclavos, que era mucho más relevante entre los gonja precoloniales que entre los lodagaa, había también divisiones entre mayores (*ainés*) y menores (*cadets*), y entre hombres y mujeres, que algunos autores recientes han tratado de asimilar a la división en clases.

A mi entender, la división entre generaciones no es de utilidad en el análisis de los datos del norte de Ghana. Aquí, como en otros lugares, la generación mayor ejerce cierto grado de control sobre las actividades de los miembros más jóvenes del grupo, y donde la dote es elevada, como entre los lodagaa y otros pueblos tribales (J. y E. Goody 1967), la capacidad de un hombre para casarse depende de que sus parientes ofrezcan los bienes exigidos. Pero esos bienes no pueden considerarse simplemente como el producto del trabajo de los jóvenes célibes. En primer lugar, se obtienen generalmente por el matrimonio de una hermana. En segundo lugar, tenemos que considerar el ciclo de desarrollo.

Durante los primeros veinte años de su vida, un hombre apenas puede producir más de lo que consume, dada la limitada contribución que hace durante los primeros diez o quince años. Sólo en la adolescencia comienza realmente a hacer aportes a la despensa familiar. En la actualidad, esta etapa suele postergarse, de manera indefinida en el caso de aquéllos que han recibido educación escolar, y temporaria en el de aquéllos que deciden marcharse al sur y trabajar en un contexto urbano o, con mayor frecuencia, rural, como jornaleros.

La migración laboral de este tipo es más usual entre los lodagaa (Fiéloux 1980) que entre los gonja; en otras épocas, estos últimos estaban menos apremiados, en parte porque la dote era baja (como en otros Estados de sabanas) y no constituía un obstáculo para el matrimonio, si bien algunos jóvenes eran alentados a abandonar el hogar para ser adoptados por otras familias (E. Goody 1981), o enviados a conocer a sus parientes lejanos y su reino al mismo tiempo (E. Goody 1973).

La división del trabajo por sexo domina el proceso productivo; muy tempranamente los varones y las niñas son socializados en sus roles adultos respectivos. Hemos visto que cuando se trata de un producto silvestre (*wie*, matorral, o *mwo puo*, en la hierba; así es como los lodagaa describirían este sector de su universo), son los varones quienes participan de la caza, tanto *en masse* con arcos y flechas entre los lodagaa, como individualmente pero con instrumentos más sofisticados entre los gonja.[9] Por otra parte, las mujeres realizan la recolección de leña, agua, frutos de karité, vainas y hojas de baobab, frutos y hojas de dawa dawa, que constituyen una buena parte de la dieta, en tanto que los miembros de ambos sexos recogen las hojas que se usan en sus respectivos medicamentos.

En el campo, son los hombres quienes desempeñan la tarea principal en la producción de madera, una situación que distingue el cinturón de sabanas del Africa Occidental de la región selvática más próxima a la costa, así como de buena parte del Africa Oriental (Boserup 1970; Goody 1973). Esto no significa que las mujeres no tengan funciones en las actividades productivas; la recolección de combustible y agua es tan esencial para la economía doméstica como la producción de los insumos crudos requeridos como ingredientes de la comida, así como para transformar el sorgo en cerveza, para lavarse o calentarse en la estación fría o cuando sobreviene una enfermedad.

Si bien son los hombres quienes cultivan los campos, las

mujeres siembran los cereales y ayudan en la extracción de tubérculos y otras raíces. Además, las mujeres cultivan los vegetales necesarios para la preparación de la sopa (quingombó, calabaza, tomates, berenjenas de huevo, pimienta, etc.) —entre los lodagaa, en la fértil parcela de huertos (*semaan*) que rodea el asentamiento, y en Gonja, en los distantes terrenos de los maridos.

El papel aparentemente menor de las mujeres en las actividades productivas primarias en comparación con otros lugares de Africa es difícil de explicar. Es verdad que la labranza es aquí más ardua que en la región de la selva, donde el mayor esfuerzo reside en la limpieza del terreno, tarea masculina. Además, la provisión de combustible y agua puede consumir mucho más tiempo que en las zonas bien provistas de madera y agua. Por cierto, si consideramos el equilibrio del trabajo en las actividades necesarias para el grupo doméstico, no hay una desigualdad evidente en la contribución de los sexos, ni percibida ni sentida, como entre las regiones de sabanas y las selváticas. Por otra parte, la designación de funciones clave en la producción de alimento vegetal en el sur otorga a las mujeres un papel más central en el gobierno del hogar, aun cuando la carga de trabajo total sea similar a la de la sabana. Y así como están más estrechamente vinculadas a las partes centrales de la economía doméstica, también desempeñan un papel más importante en el mercado. Por supuesto, en casi toda el Africa Occidental, son las mujeres quienes venden al menudeo los alimentos en el mercado, sean cocidos o crudos, aunque los hombres se encarguen de las cantidades mayores, cuya distribución en los mercados urbanos se hizo posible gracias a la utilización de camiones. Pero es en el sur donde estas "madres del mercado" han hecho valer sus méritos, donde constituyen una parte significativa del trabajo de reventa y cumplen un rol importante en la política. También en el norte, las mujeres participan activamente en el comercio, sobre todo ahora que la existencia de una economía de *kalabule* (o "mercado negro") en Ghana, combinada con una inflación acelerada, exige que los no-productores tengan que vender mercaderías para poder sobrevivir. Pero no dominan el mercado en el mismo modo en que lo hacen las mujeres del sur.

Me he referido a la naturaleza de las más importantes fuentes productivas, esto es, la tierra y el agua. La tierra es abundante en Gonja y en la actualidad, como lo demuestra la llegada de labriegos inmigrantes, los extranjeros tienen pocos problemas para obtener tierras que cultivar, a pesar de que en los tiempos precoloniales la labranza no constituía una atracción para los pueblos "tribales",

remisos a cambiar su libertad por tierra. La mayor densidad de los lodagaa, cuando se los compara con los gonja, es típica de las tribus y estados de esa zona, situación que contradice muchas hipótesis sobre las relaciones entre centralización política y densidad de población. Pero la mayor densidad era en parte el resultado de las levas de esclavos realizadas por los Estados sobre esos pueblos sin control, "acéfalos" (tribus sin gobernantes), que los obligaban a desplazarse hacia áreas menos accesibles, y en parte una reacción deliberada contra la continua depredación, mediante una política de agrupación en asentamientos dispersos para ofrecer una resistencia más efectiva. Esas levas eran necesarias para pagar el tributo pedido por sus vecinos del sur, los ashanti, cuyo control de armas y pólvora significó una superioridad permanente sobre los gonja, quienes dependían en gran medida del caballo, la espada y la lanza a pesar de contar con algunos pistoleros propios. Pero necesitaban esclavos no sólo para pagar a los ashanti y para comprar caballos en el norte, sino también para sus propósitos internos, es decir, para que los hombres realizaran la labor en los campos como peones y transportadores, y las mujeres trabajaran en los hogares como esposas o concubinas.

El control del agua en toda la región es muy elemental; circunstancias favorables, como las de Chaa (Birifu), permiten el riego simple por drenaje gravitatorio a lo largo de toscos canales. Pero en otros casos, sin la polea ni la rueda, no hay modo de acarrear agua, salvo para uso doméstico. Aun así, las fuentes de agua, donde existen, son primitivas, a pesar de la existencia de cisternas más complejas en épocas anteriores y de la presencia actual en Salaga de muchos pozos simples. La estación seca es a menudo una época de carestía, en la que el agua remanente en las pequeñas lagunas está mezclada con fango. En ese momento, los rebaños se arrean a las proximidades de los ríos, muchos de los cuales no son permanentes, para que puedan consumir el agua y la hierba disponibles. Al mismo tiempo, se lleva agua en cántaros desde los pocos ríos que subsisten para regar los huertos durante la sequía. Pero ciertamente, el suministro de agua fue y sigue siendo uno de los principales problemas de la región, sobre todo de Gonja.

Entre los lodagaa, el ganado pace en los campos cercanos a las casas luego de la cosecha y proporcionan fertilización adicional a la de los desechos domésticos que se diseminan en los huertos de las mujeres. Pero en Gonja, los terrenos se encuentran a algunas millas de la aldea (como ocurre con los malezales de los lodagaa),

y el ganado se mantiene generalmente cerca y a mano. La fertilidad del suelo proviene de los procesos naturales de regeneración —dado que los sembradíos se desplazan cada pocos años— así como de las cenizas de los árboles, los arbustos y la hierba que se queman cuando se despeja el terreno. La mayor proporción de cultivos permanentes entre los lodagaa (combinado con un uso limitado de abono) está sin duda relacionada con la mayor densidad de este pueblo.

En cuanto a la tecnología, la azada es la herramienta más importante de producción, pues el arado (como la rueda) nunca fueron adoptados en Africa al sur del Sahara. En el norte de Ghana, se hicieron intentos por introducir el uso del buey durante el período colonial, pero para el gobierno independiente de Nkrumah, alentado por el consejo de expertos de potencias occidentales y orientales, todas ávidas por exportar sus productos mecanizados y sus ideologías del desarrollo, el arado tirado por animales pareció retrógrado cuando se lo comparaba con los tractores a gasolina. Si bien la mayor parte de la población agrícola persistió, como en la actualidad, en el uso de la azada, los proyectos gubernamentales como el programa a largo plazo de la Corporación para el Desarrollo de Gonja,[10] las Tierras del Estado, la Brigada Constructora, en todas sus diversas transformaciones, intentaron introducir la agricultura mecanizada, a costos considerables y mínimo rédito, al menos en cuanto a la producción de mieses. Sólo recientemente se han comprendido los costos de la labranza mecanizada, y la tracción animal ha comenzado a gozar de un modesto éxito.[11] Al mismo tiempo, el desarrollo de variedades agrícolas de alto rendimiento y el subsidio a los insumos y equipamiento a través de una moneda sobrevaluada han logrado que algunos agricultores inviertan en el cultivo a gran escala con tractores del arroz y el maíz, desarrollo que está teniendo amplias consecuencias en la posesión de la tierra y la estratificación de las áreas rurales. Pero el grueso de la población sigue trabajando con la azada de hierro, como lo han hecho siempre en el pasado.

He sostenido que con la desaparición de la esclavitud, la disponibilidad de alimentos era menor entre los gonja que entre los lodagaa, aunque también habían contribuido a esta diferencia el trabajo de los inmigrantes “tribales” instalados en lugares vacíos y que ahora están exportando alimentos al sur. Es evidente que en la época precolonial el hambre, incluso las hambrunas, eran más frecuentes que en la actualidad, a pesar de las terribles carestías de la región del Sahel y el rápido crecimiento de la población en

épocas recientes. Un artículo de la Crónica Gonja para 1745/6 indica: "Luego vino una enfermedad que mató a muchas personas en el país de Gonja; también vino una hambruna y no hubo alimento. La gente estaba dispuesta a abandonar el país y una medida de maíz se vendía por ciento cincuenta cauris" (Goody 1954). Otras referencias hacen alusión a una plaga de langostas en el mismo año; tampoco las guerras constantes favorecían a quienes se ocupaban de los procesos productivos, porque aunque tuvieran lugar durante la estación seca, el contenido de los graneros podía ser saqueado o destruido.

Las epidemias, pestes y guerras solían restringir la labranza; la falta de lluvias, motivo de preocupación en el Sahel y en las sabanas, constituía otro problema. En el pasado, las recurrentes hambrunas obligaron a pastores y agricultores a desplazarse con rumbo sur hacia las regiones selváticas, como lo hicieron durante la hambruna de 1974. Aunque las mieses hubieran llegado a su madurez, existía el peligro de que una plaga de langostas descendiera sobre los cereales. Y aun sin estos problemas especiales, la gente tenía dificultades en obtener el alimento suficiente para sus familias, sobre todo donde la población era densa, dadas las limitaciones de la agricultura con azada y los bajos rendimientos de los campos. Esta carestía recurrente dio origen entre los tallensi a lo que Fortes llamó "el período hambriento", período que sobrevenía al final del año agrícola, cuando los habitantes necesitaban toda su fuerza para roturar los campos y los graneros debían contener suficiente alimento y cerveza para los que llegaban a ayudar. La regularidad de este fenómeno entre los tallensi estaba sin duda relacionada con su mayor densidad, pero ningún pueblo contaba con excedentes, y todos estaban sujetos a las hambrunas ocasionales.[12]

La hambruna suele traer consigo su propia cuisine, basada en una selección de alimentos que no se consumen comúnmente. En las ciudades, los gatos y perros entran en el repertorio, del que están excluidos en épocas normales. Las instancias más extremas incluyen la carne de caballos y hombres. En el campo, hay un acceso más directo a la prodigalidad de la naturaleza y a menudo se vuelve a los alimentos "salvajes", incluso a especies domesticadas antiguamente que llenaban una parte importante de la dieta en otros tiempos. Durante la Segunda Guerra Mundial, muchos europeos salían a recoger castañas y bayas, que usaban en una variedad de platos mucho mayor que la actual; ahora las grandes plantaciones de castaños de Francia e Italia pasan por tiempos

difíciles, sobre todo debido al trabajo que implica su recolección cuando se dispone de alimentos "comerciales" alternativos. En China, el campesino conoce una gran gama de "plantas del hambre", que no se usan comúnmente y cuyo conocimiento se transmite de generación en generación (Chang 1977: 9). Una situación similar se produjo en Europa (Stouff 1970). Ese saber existe también en el norte de Ghana. Binger (1892: ii, 49) escribe sobre un tubérculo salvaje, *Tacca involucrata*, que parece haber sido empleado en tiempos de hambre. El conocimiento de estas plantas es menos manifiesto ahora que en tiempos precoloniales, cuando Binger viajaba por la región. Sin embargo, una parte de ese saber fue preservado no sólo por los cazadores, cuyas fuentes de alimento están más cerca de la naturaleza, sino también por los responsables de la recolección y elaboración de "medicinas" que dan preferencia a los constituyentes naturales, sobre todo aquéllas que tienen un fuerte vínculo con el pasado. Así como hay ceremonias en las que los individuos abandonan la invención moderna de los fósforos y regresan a la antigua tecnología del pedernal y la yesca, también en otros contextos rituales tiende a mantenerse vivo el saber de las fuentes de alimentos abandonadas o alternativas.

¿Qué es lo que cambió la situación de las hambrunas ocasionales pero recurrentes, a pesar del rápido crecimiento de la población? ¿Qué es lo que permitió que este crecimiento se produjera? No puede decirse que la mayor asistencia médica haya desempeñado un papel importante, ya que en la mayoría de las zonas rurales en la actualidad, los hospitales y los médicos son escasos y se encuentran alejados entre sí. Por otra parte, las medidas de salud pública, consideradas como un importante factor en el crecimiento de la población europea, no han tenido un impacto comparable en este período. En las ciudades, las condiciones suelen ser peores que en el campo, excepto en las áreas "residenciales" diseñadas para la clase media. Ha habido, desde luego, un control efectivo de ciertas epidemias, como la meningitis cerebroespinal, la viruela, el cólera, así como un importante programa de control biológico de vectores de la enfermedad del sueño y, más recientemente, de la ceguera de río. Pero los factores médicos no parecen haber tenido, en general, la suficiente importancia sobre la población en su totalidad para que se produjera un crecimiento tan rápido.

La cesación de las guerras y de las levas de esclavos provocó sin duda condiciones más favorables para el nacimiento y preservación de los niños. El suministro de alimento, por su parte, parece

haberse incrementado por otras razones. En muchas regiones del Africa Occidental, hubo pocos cambios en las técnicas de producción, en las variedades de mieses, en el control sobre el agua. ¿Qué es lo que originó, pues, un mayor suministro de alimentos? El mejoramiento del transporte fue uno de los factores intervinientes. Las hambrunas causadas por la falta de lluvias eran con frecuencia localizadas, de modo que el advenimiento de los vehículos motorizados en los primeros años de la década del 20 permitió que las cosechas se desplazaran rápidamente hacia las zonas afectadas. En una escala mucho más amplia, intervino la llegada del vapor (y, en tierra, del ferrocarril), que no sólo permitió la exportación desde el Africa Occidental de cosechas voluminosas como caucho, aceite de palma y cacao, sino además la importación de comestibles baratos desde el exterior. El control sobre las langostas y la cesación de las guerras locales también fueron importantes en el crecimiento de la productividad. Otro factor primordial fue la disponibilidad de hierro barato proveniente de Europa. En el período precolonial, el hierro era manufacturado localmente en una extensa área, a pesar de que en ciertos lugares la producción estaba más especializada, por ejemplo, en la región de Kong visitada por Binger, donde las altas chimeneas de los hornos abastecían a toda la región (1892: i, 261). Pero se trataba de un proceso caro; el mineral era de bajo grado, los hornos toscos y el carbón difícil de obtener. De allí que la herramienta básica de producción, la hoja de la azada, fuera cara. Me han dicho que podía costar el equivalente de una vaca, y he oído sobre familias sin recursos para comprar hojas para sus hijos que debían trabajar por turnos con una sola herramienta. El impacto de las hojas a bajo costo debe haber sido enorme, dado que la industria local sufrió un colapso de la noche a la mañana. Nunca presencié fundición de hierro en la región (a pesar de que existe una extensa descripción al respecto en el Mito del Bagré), pero los restos del forjado están por todas partes. Cuando estuve en la zona a fines de 1978 y comienzos de 1979, los mercados no recibían hojas para azada importadas. Los remanentes gastados de las hojas viejas estaban en venta, como debían haberlo estado en los tiempos precoloniales; y había cierto grado de producción local a partir de metal de desecho. Uno podía ver hasta qué punto el proceso total de producción dependía de la importación de hierro barato. La llegada de hierro barato y la cesación de las guerras locales y las levas fueron, pues, los factores más significativos en el mejoramiento del suministro de alimentos y en el aumento de la población. Ambos

estaban relacionados con el advenimiento del comercio masivo con Europa y *de facto*, con la llegada del régimen colonial.

Distribución

Teniendo en cuenta los limitados medios de transporte, la mayor parte del producto se consumía donde había crecido, de modo que las mieses y el ganado constituían los elementos principales de la dieta; lo que había crecido se consumía localmente, sobre todo en el grupo humano que lo había producido. Había pocos artículos "exóticos" recibidos a cambio de la manteca de cacahuete, aparte de la sal, los frutos de kola y la carne.

El transporte de mercaderías estaba limitado en gran medida a la carga sobre la cabeza, esencialmente por parte de los esclavos, lo que obstaculizaba el movimiento masivo de comestibles; la tsetsé hizo que el transporte mediante animales fuera imposible en la selva, donde los jefes y hombres blancos tenían que ser trasladados en hamacas y palanquines. En las regiones de sabanas, se utilizaban asnos, pero su capacidad era pequeña. Los caballos sólo llevaban personas, y en las regiones sahelianas en los límites del desierto, los camellos se empleaban como transporte tanto de hombres como de mercaderías. Pero la restricción principal era la falta de adaptación de la rueda al uso local.

Los items alimentarios de alto valor transportados a lo largo de las rutas de comercio del Africa Occidental en la época precolonial eran animales, llevados del norte al sur, algunos para consumo (vacunos, ovejas, cabras), otros para transporte (caballos, asnos, camellos y avestruces). El estimulante fruto de kola, proveniente de la zona selvática, cumplió un papel importante en el mercado (Lovejoy 1973); se lo masticaba en toda la vasta zona de sabanas y formaba parte de numerosas ceremonias, sobre todo en áreas bajo la influencia del Islam, donde los acompañamientos líquidos habituales en las ofrendas a las fuerzas sobrenaturales, es decir, el gin o el vino de palma en la selva, y la cerveza de mijo en las sabanas, estaban vedados por su contenido alcohólico. Un poco de manteca de cacahuete era transportada desde el norte, donde se usaba como aceite de cocina, hacia el sur, donde se usaba como pomada o crema para la piel. Pero la característica principal del comercio a larga distancia en comestibles era sin duda la sal, la más difundida de las mercaderías humanas.[13] Si bien los lodagaa son capaces de extraer un equivalente alcalino de las cenizas quemadas, la sal constituía su única importación comestible,

homologando el papel de la ropa en el rubro de mercaderías no alimenticias; los cauris, usados como dinero, como decoración y como ritual, pertenecen a otra categoría más general, pero eran desde luego importados desde más lejos aún. La singular relevancia de la importación de sal es ilustrada en el Mito del Bagré, donde un relato estandarizado cuenta que un mercader de sal había perdido su camino. Siguiendo el ruido de la música de la Danza Bagré, encontró la aldea donde la estaban tocando y vendió a sus habitantes la sal necesaria para la comida destinada a los nuevos iniciados y los ancianos.

Otros items para el ceremonial también tenían que comprarse en el mercado —carne, granos, aceite—, pero eran todos productos locales y, de no haber sido por la cantidad requerida, podrían haber provenido de los recursos domésticos. Sin embargo, debe insistirse en que los mercados locales de alimentos eran característicos de esta parte de Africa; Binger los describe acabadamente en sus relatos de viajes por la región en 1888-9. Los mercados eran esenciales no sólo para los numerosos viajeros, sino también como suplemento de los recursos individuales en las aldeas mismas. Si alguien debía hacer una ofrenda o un sacrificio, agasajar a un forastero, elaborar cerveza o llevar a cabo una ceremonia, no necesariamente tenía la cantidad suficiente del alimento correcto justo en ese momento. El trueque de comestibles en el mercado complementaba la producción para la subsistencia, aunque sin duda es más importante en la actualidad, pues muchos individuos están al margen del proceso de producción de alimentos cumpliendo con otras tareas, como las de maestro, policía, administrador, entre otras.

El consumo de alimentos consistía esencialmente, pues, en el consumo de lo cosechado en la cercanía inmediata. En épocas de carestía, el pueblo salía a traer granos de la familia de la madre (*mamine* o *madebmine*, "hermano de la madre"), pero la reacción ante el hambre era el desplazamiento de las personas más que el del alimento. La carne, sobre todo la de caza, tenía un radio de acción un poco más amplio que otros alimentos. Entre los lodagaa, la búsqueda de animales salvajes obligaba a trasponer los límites normales de la actividad comunitaria; la densidad de población era proporcional a la densidad de animales salvajes. En Gonja, donde la población era muy baja (un total de 118.000 en 1960, lo que daba una densidad de 8,2 personas por milla cuadrada), había mucha más actividad, en especial de cazadores individuales, algunos de los cuales no hacían otra cosa durante la estación seca. En Gbuipe

en 1956-7, la carne se secaba y se vendía a los mercaderes ashanti (el más importante de estos mercaderes era una mujer), quienes luego la hacían transportar sobre la cabeza hasta el cruce de camino más cercano, donde se cargaba en camiones y se llevaba hasta Kumasi, la capital de Ashanti (población: 260.000 habitantes en 1970). El caudal de esas exportaciones ha variado; el ganado es transportado en camiones, y los ñames, el maíz y los cacahuetes forman parte del comercio en comestibles desde el norte hacia el sur. Pero ya en la época precolonial, la carne viajaba desde el norte, y el gobernante de Ashanti recibía caracoles traídos para él desde las selvas de Ahafo (Dunn y Robertson 1973: 31). Eran desde luego exquisiteces, como el té importado y el azúcar que Binger encontró en el mercado de Salaga en 1888, contrapartes de la kola, que entonces se exportaba a Europa para dar sabor al vino y los bizcochos, y era apreciada por sus propiedades medicinales, como lo había sido entre los árabes durante por lo menos siete siglos.[14] Pero la carne constituía en sí misma un bocado exquisito, de allí su importancia en las relaciones políticas de Gonja, donde se transfería entre súbdito y gobernante fuera de la localidad inmediata, al menos hasta llegar al jefe de división, quien recibía una porción de lo obtenido durante las expediciones de caza —la pata izquierda delantera de cada animal matado—, así como una parte de cada captura de peces, en tanto que un colmillo de cada elefante se destinaba en principio al soberano mismo.

Incluso entre los pueblos tribales como los lodagaa, los mercados locales de alimentos eran elementos importantes de la vida precolonial. Si bien los mercados de Gonja estaban controlados políticamente, se encontraban bajo la égida religiosa del Señor de la Tierra. Se bebía cerveza, se compraban gallinas y granos (especialmente las mujeres que querían elaborar cerveza), había alimentos cocidos en venta; también podían comprarse recipientes para cocinar, cubas para elaborar cerveza, calabazas para la cocina, azadas y mangos de azadas para la labranza. Se compraban mercaderías de todo tipo usando como moneda la concha de un molusco, el cauri. En Gonja, por otra parte, los mercados eran más escasos, pero más variados; los items en venta incluían grandes animales, mercaderías de Ashanti y aun de más lejos, esclavos y oro, que actuaba como mercancía y como medio de intercambio, como ocurría con la sal en la región saheliana. En cuanto a los alimentos, incluso en las ciudades mercantiles, la mayor parte de los habitantes tenía sus propios terrenos donde trabajaban los esclavos. Pero las grandes caravanas de extranjeros, en especial

los contratados en el comercio de kola con Hausaland, requerían alimentación; el mercado tenía que abastecer sus necesidades directamente, o más bien las necesidades de los propietarios bajo cuya responsabilidad se encontraban. Se cree que durante la estación seca, la población de Salaga se duplicaba como resultado de la llegada de caravanas.

Los mercados gonja y lodagaa eran muy diferentes. El de Salaga era esencialmente un mercado local y de exportación, y llevaba a cabo un intenso comercio de distribución, con mercaderías y mercaderes que viajaban por Ashanti en el sur y desde Hausaland y otros territorios hacia el norte. La base local de todos los mercados en comestibles era similar (también lo es en la actualidad); la gran diferencia consistía en el comercio activo de textiles entre los gonja, dentro y fuera del mercado, una ventaja de poca utilidad para los lodagaa, como para la mayoría de los pueblos tribales acéfalos.

Si bien existía un mercado en comestibles y seres humanos, las tierras no se comercializaban; éstas eran un *extra commercium*, al igual que el trabajo de los hombres libres,[15] dado que no hay registro ni memoria de trabajo por jornal. El "principio de mercado" era evidente, pero su aplicación estaba restringida, en parte porque el grueso de los alimentos se producía y consumía dentro de la unidad de consumo; la distribución externa era, pues, mínima.

Sería difícil detallar el papel de los regalos en la distribución de los alimentos sin proceder a un extenso análisis de la organización social. Entre los lodagaa, las distribuciones del producto crudo, como distinto del alimento cocido, se efectúan no sólo para mantener las importantes ceremonias de iniciación de la asociación Bagré, sino también en cada funeral, donde el deudo principal tiene que distribuir una canasta de granos entre los asistentes (Goody 1962: 161). El ganado también forma parte de los regalos durante los funerales, aunque en este rubro son más importantes las enormes transacciones matrimoniales de ganado. En Gonja, estos acuerdos no son menos frecuentes, pero sí de menor valor. La parte correspondiente a los alimentos en el patrimonio de los jefes no era muy voluminosa, como hemos visto, pero hay otra categoría de transferencias, que participa de las características de los regalos y de las transferencias céntricas. Entre los musulmanes de Gonja, el término árabe *saddaqa* se usaba para designar un regalo, y también para designar las cesiones matrimoniales. Pero su significado más habitual se refiere a los regalos hechos en nombre

de Dios. Puede tratarse de donaciones de caridad para contribuir a la construcción de una mezquita. En la actualidad, las mezquitas sudanesas de viejo estilo suelen considerarse monumentos inadecuados para Dios, y un rico mercader puede donar fondos para una construcción en hormigón, como ha ocurrido recientemente en Bole. Pero cada año, en el 'Ashūrā (festival del fuego), los musulmanes más prominentes de una ciudad ruegan a Dios que el jefe sea generoso con ellos durante el año venidero, haciéndoles presentes dignos de siervos de Dios. Estos pedidos se hacen en el momento de leerse el Libro de los Años, libro que profetiza lo que ocurrirá durante el curso de las próximas doce lunas. Los pedidos son extravagantes; en la actualidad, los mercaderes musulmanes suelen proporcionar ayuda financiera al jefe indigente, a la espera de ayuda recíproca de diferente índole, más que a la inversa. Pero los musulmanes regalan en nombre de Dios; sus regalos rivalizan en intención aunque no en envergadura con la munificencia de las donaciones para construir los grandes complejos de hospitales, escuelas y mercados que rodean las espléndidas mezquitas de Estambul. Todos los viernes, un vecino nuestro en Kpembe compraba pasteles de porotos a una mujer de la ciudad, se los llevaba a su casa, donde ofrecía plegarias a Dios, y luego exclamaba "*Yara, yara, yara*". Pocos minutos después, estaba rodeado por niños que venían por los pasteles. Dar a los pobres o a los niños en nombre de Dios es un acto que procura la gracia religiosa. La limosna es una parte periférica de la vida musulmana en Gonja, y sustituye en ciertos contextos los sacrificios sangrientos y las ofrendas, que aunque no estén prohibidos, no gozan de prestigio en el Islam. Como en el cristianismo, uno de los efectos de la religión universal y escrita es la tendencia a cambiar el destino de las ofrendas materiales, que ya no serán enterradas con los muertos u ofrecidas en un altar, sino que se usarán para gloria de Dios, y serán acumuladas por sus adoctrinados servidores o distribuidas como limosna entre los pobres.

En Gonja existen otras formas de regalos. El "saludo" de los jefes y ancianos, como lo describió Esther Goody (1972), incluye la transferencia de kola (a menudo utilizada como palabra general para designar esos regalos), bebida (empleada de modo similar entre los lodagaa) y carne. La misma clase de regalos se ofrecen cuando un hombre está buscando esposa, los buenos oficios o el favor de un jefe, o la reparación de una relación interrumpida. El alimento cocido se provee en todos los *rites de passage*, y la preparación de grandes cantidades de potaje para distribuir entre

los asistentes es un rasgo conspicuo de las ceremonias centradas en el ciclo vital.

El almacenamiento de alimento era muy eficiente, aunque entre los lodagaa las carestías se producían al comienzo de la cosecha, de modo que debía hacerse un esfuerzo por distribuir el alimento equitativamente durante el año, después de apartar la semilla para el año siguiente. El problema era menos severo en Gonja, ya que los ñames maduran antes que los granos, y su recolección dura más tiempo. Los lodagaa conservan sus cereales en graneros especialmente construidos en un extremo de la habitación principal de la casa. Esos amplios graneros se limpiaban con cuidado para evitar que las plagas comieran los granos, y a veces se construía un hogar en la base, para mantener seco el contenido. Sólo el jefe de familia tenía acceso al granero principal, aunque podía pedirle a un niño que extrajera la cantidad de cereal requerida tanto para el consumo diario como para ceremonias especiales. El jefe de familia llamaba luego a sus esposas, a las esposas de sus hijos, es decir a todos aquéllos con derecho a una porción, y asignaba cantidades similares para cada una, *per stirpes*. La regularidad de la distribución variaba de acuerdo con la época. Después de la cosecha podía producirse cada tres días, pero más tarde, cada seis. Con esta ración, y algunos suplementos que ellas mismas fueran capaces de procurarse, las mujeres preparaban las comidas; el marido era el responsable del suministro adicional de sal y carne.

Entre los gonja, al menos en la actualidad, las cosas no son muy diferentes, excepto que las mieses se almacenan normalmente en los campos, esto es, a cierta distancia de la aldea; desde allí el jefe de familia distribuye sus ñames o su grano, en tanto que la mandioca se recoge cuando se necesita.

Gonja era, sin embargo, un estado centralizado, con sus cortes, oficiales y jefes, algunos de los cuales no participaban demasiado en la labranza. En los Estados de Europa y Asia, los campesinos estaban obligados a dar una parte de sus productos en calidad de impuestos a la autoridad central o como arrendamiento a los propietarios locales. Como en el resto de Africa, en Gonja no había arriendo por la tierra. Tampoco se esperaba que un hombre contribuyera regularmente con una parte de su producción para las autoridades políticas o religiosas. Desde luego, los hombres daban alimentos y ganado con fines religiosos, pero no se trataba de un diezmo. Por otra parte, las "transferencias céntricas" eran limitadas, aparte de los productos provistos por sus propios hoga-

res. Es cierto que en varias aldeas gonja, los jefes disfrutaban del derecho a recibir una porción del vino de palma recolectado, una parte de la pesca, una pata del animal salvaje cazado y del animal doméstico sacrificado. También podían recibir alimento (y tal vez trabajo de labranza) de sus súbditos, y trataban de extraer cantidades mayores si se les pedía que tomaran decisiones judiciales. Pero este tributo era limitado en cantidad y a veces parecía más una prueba de la jerarquía política que un privilegio económico. Si bien podía transformarse en una explotación, este tributo a menudo se consideraba una adecuada medida de apoyo para quien tenía que mantener a forasteros y ocuparse de los asuntos de la aldea. Aun cuando el jefe hubiera acumulado una gran cantidad de comestibles como resultado del ejercicio de la fuerza, los medios de transporte disponibles y la naturaleza de la demanda le impedían despachar este excedente al mercado, a menos que lo tuviera cerca. Las oportunidades de vender en lugar de redistribuir eran pocas. De todos modos, la mayoría de las ciudades mercantiles eran también agrarias, y producían lo necesario mediante el trabajo propio o el de los esclavos.[16]

Un tipo de transacción muy citado en los registros de los Estados preindustriales es la "redistribución", de la que hay que distinguir dos formas. Existe la redistribución inmediata, característica de los festejos y la donación de regalos, por la cual lo que se recibe es otorgado de inmediato, y en la que el jefe o institución central funciona como foco para la acumulación y posterior dispersión. Y existe la redistribución postergada en el tiempo, la que José efectuó para el faraón acumulando granos durante años de abundancia para redistribuirlo en los de escasez. Esta última forma no es hoy frecuente entre los gonja, aunque sin duda ocurría en épocas anteriores. Caracterizó claramente el desarrollo colonial en las sociedades "tribales" menos centralizadas.

En estas sociedades, el grado de centralización política era bajo por definición; los líderes surgían en el contexto de actividades específicas; los hombres acomodados manejaban mayores influencias, pero no había una jefatura como la que se encontraba en los Estados vecinos, depositada en un grupo dominante que controlaba los medios de coerción y de destrucción. El advenimiento del gobierno colonial llevó a esos pueblos independientes a la órbita de un Estado mayor que necesitaba representantes locales capaces de contribuir a la administración. Los jefes y caudillos fueron instrumentos esenciales del gobierno colonial, y eran nombrados, elegidos, o surgían espontáneamente en cada aldea.

Dado que no había un modelo para esta nueva función dentro de la comunidad, tanto el gobierno como los nombrados eran cautelosos. En algunas áreas, los nuevos jefes pedían ayuda a sus súbditos, que a su vez serían auxiliados en caso de invasión. La ayuda consistía en llevar a cabo el mismo tipo de servicios que en otros Estados: trabajar en sus campos (*corvée*), pagar algún tributo en especies. De este modo, el nuevo jefe podía mantener una gran familia y además vender en el mercado una parte de lo recibido; el transporte había creado ahora la posibilidad de enviar mayores cantidades de comestibles a las áreas urbanas. El resto se almacenaba en los propios graneros en caso de emergencia futura, o simplemente para ayudar a los aldeanos que pasaran penurias. Esto era lo que sucedía en Birifu; se les pedía a los hombres que trabajaran la tierra del jefe (una práctica abandonada hace tiempo, excepto a escala reducida), y a cambio él les ofrecía no sólo cerveza, sino además ayuda en el trato con los europeos, así como el suministro de una reserva en caso de hambre e inanición. Potencialmente, su granero servía a toda la aldea. Las mismas razones me dio el año pasado un jefe instruido y de fortuna cuando estaba defendiendo el inmenso arrozal que cultivaba de manera mecanizada; su propio hogar requería 300 bolsas de arroz por año, aparte de las necesidades de los pobres.

Algunas sociedades "acéfalas" logran súbitamente cierto grado de acumulación central gracias al trabajo de los labriegos; en algunos casos esa acumulación parece haber sido mayor que en los mismos Estados. Esto permite a los jefes de asentamientos relativamente pequeños tomar varias esposas; conté 33 en el funeral del jefe Gandaa en Birifu, y los jefes Kayanni de Tugu y Karbo de Lawra también estaban bien provistos, mejor que cualquiera en Gonja, incluyendo al mismo soberano. Esto les permitía influir en el curso de los acontecimientos y mantener enormes familias —el jefe de Birifu tenía por lo menos 200 hijos; entre ellos, los que recibieron instrucción son ahora importantes figuras de la élite regional. Pero esto no significaba una tendencia a desarrollar diferentes estilos de vida; desde el punto de vista doméstico, los nuevos jefes vivían como cualquier persona, pero con más cantidad de cada cosa.

Antiguamente, sucedía lo mismo en los Estados tradicionales. Ninguno de los jefes tradicionales vivía de manera distinta a los miembros del Estado, al menos en cuanto a la cuisine. Si bien tenían más alimento, éste era del mismo tipo. Sólo con respecto a la carne había diferencia en la distribución, tanto entre los gonja

como entre los lodagaa. Los jefes, como los ancianos en las tribus, tenían derecho a porciones especiales de los animales sacrificados, y si bien estaban obligados a distribuir una parte para hacer honor a su rango, se quedaban por cierto con la porción mayor. Dado que el sacrificio y la matanza eran tareas masculinas, había también una diferencia considerable en la distribución entre los sexos. La misma disparidad sigue existiendo en la actualidad. Aunque la carne se usa en la sopa común, me he enterado de que las mujeres educadas esperan a que los hombres hayan tomado sus raciones antes de servirse ellas mismas; los hombres, un poco en broma, alegan que si las mujeres no se les adelantan es porque son tontas. Generalmente, las mujeres de ambas sociedades distribuyen la carne cocida en boles, y dan la ración mayor a los hombres. Los niños apenas se ven afectados por discriminaciones, al menos mientras comen con sus madres; sólo cuando se unen al grupo comensal masculino esta diferencia se manifiesta directamente en sus vidas.

Si bien las mujeres alimentan a los niños pequeños sin distinción de sexos, no necesariamente lo hacen del mismo modo, al menos después del destete. En las sociedades en las que se da preferencia a los hijos varones, las mujeres pueden ser el instrumento de su propia subordinación, dándoles raciones más grandes de alimentos escogidos a sus vástagos de sexo masculino. También en otras partes del mundo existen pruebas concluyentes del tratamiento diferencial de los niños por el sexo, que se refleja en los índices comparativos de mortalidad. Los datos de la India y China muestran que la tendencia de mortalidad infantil no concuerda con la experiencia general de otras poblaciones en las que los varones, a pesar de nacer en mayor proporción, están más expuestos a enfermedades en los primeros años de vida. En la India y China (Taiwán), por el contrario, las niñas son más vulnerables, así como en otros tiempos corrían el riesgo del infanticidio (Barclay 1954). De acuerdo con nuestra hipótesis, planteada en otras publicaciones (Goody 1976; Goody *et al.* 1977, 1981a, 1981b), el tratamiento diferencial de los niños no es un rasgo significativo de la sociedad africana; no encontramos pruebas de preferencia sexual en la distribución de alimentos entre los vástagos en una muestra de 9.293 madres de Ghana (Addo y Goody 1974), ni tampoco hay pruebas de un tratamiento diferencial de los niños pequeños en cuanto a la atención médica, diferencia que podría adquirir la forma de una mayor disposición de los padres a procurar auxilio médico para los hijos varones. En este aspecto

significativo, Africa difiere de Asia, de un modo que se relaciona directamente con los respectivos sistemas de estratificación.

Preparación

El tema principal de la sociología de la cocina y de la comida es evidentemente el proceso de preparación y consumo. Si nos hemos detenido en las fases previas, es porque las consideramos no sólo estrechamente vinculadas, sino también capaces de explicar ciertos rasgos de la cocina africana, que ubicaremos en un amplio contraste con las cuisines de las más importantes sociedades eurasiáticas.

La preparación de la comida, en Africa como en otros lugares, es a menudo un proceso largo.[17] No me referiré aquí a la tarea del hombre de cortar la carne, sino a las más complicadas tareas femeninas de procesar los frutos de karité para obtener aceite, o transformar la peligrosa mandioca en un alimento seguro. Si bien los cereales se almacenan como grano (y sin ser tamizados), los demás alimentos se secan para que se conserven durante más tiempo; el fruto del quingombó, la pimienta y las verduras para sopa se extendían sobre los techos bajo el sol antes de envasarse en recipientes y canastas para la época de escasez.

Entre los lodagaa, el grano se almacena a veces en su forma malteada y luego se usa en la elaboración de cerveza. También en este caso, el proceso total está en manos de las mujeres, quienes compran el grano y lo procesan de la manera complicada que requiere la elaboración de la cerveza, bebida que venden en el mercado o más frecuentemente en sus propias casas. En la actualidad, algunas mujeres maltean el grano para venderlo a las que dirigen bares en el mercado o en los establecimientos administrativos.

La preparación de una comida lleva tiempo porque el producto debe ser transformado a partir de su estado natural. En el caso del sorgo o del mijo, el grano debe ser sacado de la espiga, descascarado y zarandeado, luego molido en un mortero o sobre una losa de piedra para hacer harina. La molienda es especialmente ardua, y las mujeres intentan a veces amenizar el trabajo entonando canciones y conversando entre sí. Ni en este caso ni en el acarreo de agua, ni siquiera en la fabricación de vasijas, cuentan con la ayuda de la rueda. No es sorprendente, pues, que la característica más conspicua de muchas aldeas, aparte de la bicicleta y las armas ocasionales, sea el molino, establecido por

algún mercader emprendedor y accionado por un motor diesel. Las mujeres hacen fila para hacer moler su grano, y prefieren intentar ganar un poco de dinero extra mediante la elaboración de cerveza antes que acometer el pesado trabajo de la molienda a mano. Es fácil comprender la posición dominante que otorgaba a un señor la posesión de un molino en la Edad Media europea, más allá del monopolio que exigía. La aplicación de la energía del viento o del agua para el procesamiento del grano tendría un atractivo inmediato, incluso para las mujeres que contaran con la ventaja de un molino de mano rotativo. El molino es un importante dispositivo que ahorra trabajo, y las mujeres están dispuestas a pagar el servicio con una tarea adicional menos exigente (aunque ésta requiera más tiempo).

La tecnología de la preparación de alimentos es compleja incluso en las más simples sociedades agrícolas, y suele estar a cargo de las mujeres; son ellas quienes tienen el saber (*nooro be nooro*, "hacer sus milagros", como se lo llama en el Mito del Bagré) para emprender la elaboración de jabón, la extracción de aceite, la fermentación de cerveza, la preparación de la mandioca y, en general, todo proceso de aplicación de calor a los productos crudos para transformarlos en una comida: el proceso de cocción.

No conozco relatos lodagaa sobre el origen del fuego. Por cierto, no cumple ningún papel en el Mito del Bagré, donde casi todas las demás técnicas de la vida humana aparecen registradas. En el Bagré Negro (I), los animales salvajes le muestran al hombre cómo hacer crecer el grano y cocinar potajes, pero a diferencia de lo que sucede en tantas sociedades de Europa, Asia y Sudamérica, la invención del fuego se pasa por alto. El mantenimiento del fuego está en manos de las mujeres; ellas juntan la leña, obtienen una chispa para encenderlo, y lo mantienen el tiempo que sea necesario. En la actualidad, pueden iniciarlo utilizando fósforos. En otros tiempos, si no había una chispa disponible, tenían que llamar a un hombre para que hiciera fuego usando una piedra, un pedazo de hierro y un poco de capoc, procedimiento que aún hoy se utiliza con fines rituales. Por lo que sé, no existían rituales ligados al hecho de encender el fuego en sí mismo. Como la levadura, el fuego era una de esas maravillas que pasan de mano en mano, la encarnación de la vida comunitaria, difícil de iniciar, fácil de mantener, sobre todo si se tienen parientes y vecinos en quienes confiar. Y en ciertos aspectos, el mundo de la mujer depende más directamente de esas actividades de cooperación que el del hombre.

El fogón consiste generalmente en tres piedras sobre las cuales se posan los recipientes, uno por cada fogón. Casi todo el alimento cocido por las mujeres es hervido. Dado que no hay hornos (excepto los nuevos hornos para pan en las ciudades mercantiles), es difícil realizar otro tipo de cocción. El pescado y la carne suelen ahumarse sobre el fuego para su conservación. También se practica la fritura, sobre todo en el mercado, donde se ofrecen a la venta exquisiteces como los pasteles de porotos. Las mazorcas de maíz suelen asarse, pero el asado es una forma de cocción que no requiere un fogón, y es realizada sobre todo por las hombres. Son ellos quienes asan porciones especiales de carne después de un sacrificio; mientras, los niños pueden poner una mazorca sobre el fuego o asar los animales más pequeños que cazan como parte de sus "juegos". Pero si bien el asado es un elemento importante en el ritual, cumple una función menor en la cocina doméstica *per se*, que pertenece decididamente al dominio de la mujer, como en todas las demás culturas preindustriales.

En su análisis transcultural del estatuto de las mujeres, Whyte observa que de todas las variables "económicas" consideradas, únicamente en el hogar hay un sesgo definido respecto de uno de los sexos (en este caso, el femenino); "si bien el trabajo fuera del hogar tiende a variar ampliamente de una cultura a otra a través del mundo, el trabajo dentro de él tiende a ser realizado por las mujeres" (1978: 68). Podemos agregar un comentario sobre la relación entre cocina y género, así como entre cocina y sexo. Esto no significa negar que los hombres lleven a cabo otras funciones en la preparación del alimento. Son en general ellos quienes matan a los animales (y a otros hombres) y quienes ofician de carniceros. Además, a menudo intervienen en el asado como proceso distinto del hervido de carne, en la cocina en los campos de cultivo o en la selva, a diferencia de la que se lleva a cabo en el hogar, y en los rituales, a diferencia de la cocina profana. Todos estos aspectos pueden ilustrarse a partir de una ceremonia de iniciación para un adivinador a la que asistí recientemente en Birifu (enero de 1979). El día previo, los participantes —todos de sexo masculino— habían sacrificado varias gallinas, una cabra y un perro. El segundo día, se mataron más gallinas, se les quitaron las plumas, y la carne fue asada por uno de los hombres más jóvenes en un fuego encendido fuera del asentamiento. El resto de la carne cruda de los animales se dividió entre los presentes, y se dejaron algunas porciones aparte para el recipiente. Se hizo otro fuego, esta vez en un fogón de piedras, y los recipientes de cocina se llenaron con

agua. Después de quitar la piel de los animales, las vísceras y partes de carne se hirvieron en el agua. En otro fuego, los hombres, asistidos luego por una mujer, prepararon potaje (*saab*). En un bol se sirvió potaje, en otro, la carne hervida; cada par de recipientes fue compartido por dos hombres; las mismas porciones se dieron a las pocas mujeres que habían colaborado, a pesar de que, a mi entender, no recibieron carne de perro, habitualmente prohibida para las mujeres. El perro está asociado con la actividad exclusivamente masculina de la caza, exclusividad enfatizada por las prohibiciones de contacto sexual con mujeres antes de cazar, por temor a desarrollar cualidades no viriles frente al peligro. Es en el contexto de la caza y de la guerra donde la oposición con el trabajo doméstico de las mujeres está más marcada. La división del trabajo no es tan manifiesta en la agricultura, donde ellas cumplen funciones que varían según las sociedades. El mayor contraste reside en que el hombre mata, y la mujer da a luz, cría y cocina.

Consumo

Los lodagaa entierran a los cadáveres en decúbito lateral, los hombres mirando hacia el este y las mujeres hacia el oeste, es decir, hacia el sol poniente. Una "explicación" circula: el hombre se va hacia los campos cuando el sol se levanta, en tanto que la mujer tiene la comida lista cuando él regresa. En realidad, los hombres regresan de la labranza antes del ocaso, pero la comida principal se sirve en el crepúsculo. Por la mañana, el hombre llevará consigo algo para comer, cacahuetes o una porción de lo que sobró de la noche. Es raro que consuma alimento cocido al mediodía, sobre todo si trabaja en los malezales, aunque a algunas partidas de labranza especiales se les lleva comida a los campos. La mayor parte del año, sin embargo, un hombre permanece en las proximidades de su casa o al menos en las de la aldea, y es más fácil para él volver a comer. Pero en la mayoría de los hogares, la que cuenta es la comida nocturna, aunque los niños reciben alimentos con mayor frecuencia.

Durante el curso del día, un hombre comerá bocadillos, y entre los lodagaa, a menudo tomará cerveza cuando llega desde el campo hasta una de las moradas donde la bebida está disponible. Es imposible abordar la sociología de la comida sin analizar las bebidas. De manera general, beber y comer se consideran actividades separadas; no se llevan a cabo simultánemente (como cuando se toma vino durante las comidas) ni tampoco en el mismo lugar.

Por ejemplo, el vino de palma de Ashanti se tomaba cuando los hombres volvían de la selva.

Fuera del área selvática, donde desde la llegada de los europeos se destilaba el vino de palma para transformarlo en licor, la cerveza era la bebida principal, además del agua, por supuesto. En diferentes partes de los pastizales de Africa Oriental y Occidental, la cerveza se elabora a partir de una variedad de cereales como el sorgo y el maíz, así como de bananas. Varía enormemente en cuanto a la densidad y el sabor. En Ruanda, se le agrega miel, lo que la transforma en un brebaje de consistencia pesada. Entre los lodagaa, es más ligera y ácida, más parecida a la sidra que al aguamiel. En ambos casos, el proceso es similar al utilizado en la elaboración europea de ale.[18] Pero para los lodagaa, al menos, la cerveza es "alimento". Este pueblo a menudo aplica el mismo término a la cerveza que el que aplica al elemento básico de la comida, el potaje, es decir la palabra *bundire*, derivada de *bun*, cosa, y *dire*, comer. Curiosamente, esta palabra no se usa para designar la carne (*nen*), que es masticada (*ŋr*) más que comida (*di*). La razón no es difícil de encontrar, dado que la cerveza y el potaje se hacen con el mismo ingrediente básico, el sorgo.

El jefe de Tom, Nibe, utilizó la frase "la cerveza es alimento", *dãã ni bundire*, cuando estaba explicándome las dificultades de su vida doméstica. Por alguna razón, probablemente relacionada con el sexo, su esposa se había negado a cocinar para él; me contó que se había mantenido durante varios días con cerveza (aunque no era del todo cierto). La cerveza no embotellada ni gasificada no dura demasiado, pues está aún viva. Contiene muchos de los nutrientes del cereal, suplementados con la vitamina B de las levaduras. De hecho, es un alimento tan adecuado como el potaje.

Como en el caso de otros pueblos influidos por el Islam, los gonja rara vez beben, por lo que en las ocasiones rituales sustituyen la cerveza con fruto de kola. Pero se produce para algunas ocasiones ceremoniales, sobre todo en las ofrendas a las divinidades de la Tierra, pues se supone que agrada a los ancestros de los autóctonos. Por razones similares, la utilizan los adivinos plebeyos (*lejipo*) en sus diversas ceremonias. Y si bien se vende en algunas de las mayores ciudades mercantiles, sus productores son generalmente extranjeros.

Los lodagaa también sirven libaciones de cerveza en las ceremonias, y ningún sacrificio, funeral o representación del Bagré de cierta importancia estaría completo sin ella. La cerveza es esencial para toda ocasión cuando se invita a amigos o conocidos

a trabajar la tierra o a ayudar en la construcción de una casa. Incluso los operadores de la nueva economía —maestros, inmigrantes, administradores— rara vez ofrecen más recompensa que una cerveza a quienes trabajan en sus casas o campos. El trabajo de los hombres libres no se paga. Se les ofrece cerveza (y alimento, si son parientes), y se espera su ayuda como retribución, que se gratificará de la misma manera. La reciprocidad es lo que falta en muchas de las situaciones modernas, de manera que cada vez es más difícil para los no agricultores conseguir mano de obra, a menos que especifiquen que será retribuida sustancialmente. Los individuos son cada vez más remisos a comprometerse en un flujo unidireccional de servicios de labranza a cambio de alimento y bebida, cuando se beneficia no al jefe local sino a un pariente lejano que ya gana buenos jornales. He conocido "fortunas" construidas mediante este empleo de la mano de obra. Y si bien el balance de favores rara vez es definido, la percepción de continuas inequidades (implícitas en todo proceso de desarrollo) produce una resistencia a seguir con la misma práctica.

Además de las ceremonias, los lodagaa beben cerveza en la vida cotidiana, en especial durante la temporada de cultivo. La cerveza puede haber sido elaborada por la propia esposa, en cuyo caso se paga como si proviniera de cualquier otro lugar, dado que se preparó con los granos de *ella*, granos que obtuvo de sus parientes, a quienes ayudó durante el período de cosecha, y que fue ahorrando de a poco, o que compró en el mercado, a menudo desplazándose hasta aldeas distantes para comprar más barato. Las mujeres caminan mucho para ahorrar pequeñísimas cantidades de dinero, en parte por la aventura de asistir a otros mercados, permanentes escenarios de febril actividad. La distancia que recorren sin duda ha aumentado desde la época precolonial, dado que ahora es más seguro y más fácil desplazarse; pero el hecho de que los días de la semana se llamen, como en otros lugares del Africa Occidental, según un conjunto de mercados vecinos (seis en el caso de los lodagaa, algunos de los cuales desaparecieron hace tiempo), es una prueba suficiente de la antigua circulación. El tiempo semanal es el tiempo del mercado.

La cerveza puede comprarse en cualquiera de los mercados lodagaa; por cierto, algunos son rudimentarios (los mercados vespertinos, *zaanuora daa*), y parecen existir sólo para la venta de cerveza y alimentos cocidos —el mercado de Birifu (conocido como Wa *daa*) sigue siendo de este tipo, a pesar de los esfuerzos de los sucesivos jefes por tratar de estimular la actividad. Pero si bien los

mercados se mantienen durante toda la semana y a menudo se encuentran a cierta distancia, la cerveza se fermenta todos los días en alguna casa de la familia o del vecindario. Las mujeres mismas distribuyen los días de venta en la semana de seis días, de manera que todos saben que hoy Brumo estará fermentando, que mañana lo hará Popla (Mujer Blanca), y así sucesivamente. Cuando un hombre regresa del campo, puede enviar a su esposa a algunas de esas casas a comprar un poco, o más probablemente caminará él mismo, en parte por la compañía y en parte porque pagará sólo una calabaza. La secuencia de eventos está bien ilustrada en la sección del Mito del Bagré que dice cómo un hombre y su hijo salieron a buscar montículos de termitas para alimentar a las gallinas. Sin darse cuenta, uno de ellos desentierra un fruto de karité maduro (el carozo, que se usa para obtener aceite, está rodeado por un sabroso fruto), que es el signo de que ha llegado el momento de empezar el Bagré. Al llegar a la casa, su esposa sale a recoger la canasta que el marido llevaba. El Mito continúa:

El sabio padre
yacía afuera
bajo el gran árbol,
y cuando regresaban,
la sabia madre
tomó la carga
y corrió de vuelta
hacia el gran árbol
y la dejó en el suelo.
Allí mismo
el sabio padre
fue quien
pidió a la esposa
que entrara en el cuarto
y sirviera agua
para que bebieran.
Pensativa
oyó todo,
y luego dijo,
La cerveza de tu amante
está hoy en venta.
El le dijo a ella,
Ve al cuarto
y toma cinco cauris
y tráemelos.
Ella oyó eso

y girando
entró en el cuarto,
separó cinco cauris,
los sacó,
los puso en el bolso de él
y volvió.
En la casa de cerveza
habían separado la cerveza.
Ahora la sed
los estaba matando
y se dirigieron
a la casa de la amante.[19]

La mujer sale para saludar a su marido; éste se sienta y espera a que le traigan algo para tomar, el tratamiento más típico que se da a un extranjero. El agua es el primer "saludo" que se dispensa a un extraño, a menos que haya cerveza disponible; a menudo es agua a la que se ha agregado un poco de harina. "Ahora que hemos bebido, saludémonos" es una frase frecuente, que indica que el intercambio verbal de saludos e información debe esperar a que se haya verificado este acto de hospitalidad, acto que transforma al individuo desconocido en un "extranjero" ante quien existen obligaciones, y la principal es proveerlo de comida durante un período limitado. "Después de tres días", dice un proverbio de Sierra Leona, "le das la azada", de modo que se transforma tanto en productor como en consumidor.

Entre los beduinos, las obligaciones del anfitrión respecto del invitado continúan hasta que la sal de la comida permanezca en su estómago. Entre los lodagaa, el producto de una parroquia particular, el área ritual cuyos habitantes tienen prohibido derramar sangre so pena de pesados sacrificios para evitar la ineluctable retribución de las fuerzas sobrenaturales, ubica al extraño dentro de la jurisdicción de la divinidad de la Tierra. Por cierto, no es necesario consumir alimento. Mi amigo Bonyiri me dijo una vez que si visitaba una parroquia donde la gente se mostraba hostil, debía inclinarme, tomar un puñado de tierra, y meterla en mi boca a la vista de todos. De esa manera, me ponía bajo la protección de la divinidad local y la gente temería hacerme daño.

El término "amante" (*lover*) en el relato del Bagré es mi traducción del término lodagaa *sen*, que no siempre posee connotaciones sexuales; por otra parte, tiene un sentido un poco más fuerte que el *love* de Yorkshire como término de cortesía. En el contexto de beber cerveza, denota a una mujer que aparta un poco

de cerveza para uno en los días de venta. Los hombres tienen lugares regulares adonde ir, encontrar a sus amigos y charlar juntos. La casa de la cerveza puede ser la de cualquiera, y es la mujer de la casa, más que el hombre, quien adquiere importancia en este contexto. Cuando el pueblo se reúne, se transforma inevitablemente en el lugar adonde se va para saber lo que está sucediendo. Si uno llega solo, se sube al techo, o entra en el gran ambiente si hace frío, luego se sienta en un banco bajo en el borde del pequeño grupo que bebe cerveza. Siempre hay que estar sentado cuando se come o se bebe. En el centro, una mujer se sienta en el suelo con los pies extendidos, sirviendo cerveza que sostiene en equilibrio sobre una almohadilla en la cabeza (*tasir*). Primero la mujer saca la espuma de la parte superior y aparta una calabaza para ella. Luego sirve a los clientes, uno de cuales puede haber comprado todo el recipiente, de lo contrario cada uno pagará su calabaza. La cerveza se toma lentamente, sosteniendo la calabaza con la mano derecha, el pulgar bien apartado del líquido; algunos no beberán jamás la cerveza de una calabaza después de que otra persona haya bebido de ella, y si se nos pide que pasemos la calabaza al vecino, es un gesto de cortesía tomar un sorbo antes, para demostrar que no estamos pasando cerveza envenenada.

Una mujer de la casa, o alguna que esté de paso, puede ser instada a unirse al grupo, y antiguamente un hombre y una mujer que fueron amantes tomaban juntos de la misma calabaza, uniendo las mejillas al hacerlo. Es un signo de amistad que está desapareciendo, pues quienes han asistido a la escuela lo consideran poco higiénico. La última calabaza, que contiene el sedimento, debe mostrarse al hombre que posee el recipiente, es decir a quien ha pagado por él, o a quien haya sido obsequiado. Este le hace un gesto a quien sirvió para que beba. Como en otras sociedades, el ofrecimiento de bebidas funciona por simple reciprocidad; todos saben pronto quién no paga la vuelta y se hacen advertencias; en las ocasiones posteriores tal vez se evite esa compañía.

La calidad de la cerveza y la calidad de la compañía variarán de lugar a lugar; todos tendrán sus citas preferidas. Un buen fabricante ganará renombre y respeto; cuando los emigrantes vuelven a Birifu, a menudo pasan a ver a Brumo, quien, aunque ya no elabore cerveza debido a su avanzada edad, gusta de ver a sus antiguos clientes de tanto en tanto.

Este tipo de mujeres puede adquirir una posición acomodada para los estándares locales, pero el trabajo es arduo —juntar leña, ir a buscar agua, comprar cereal en el mercado, luego el largo

proceso de transformación del grano en malta, la molienda del grano malteado cuando se va a comenzar la fermentación, luego cocer la mezcla durante dos días antes de que pueda beberse en el tercero. En la actualidad, están surgiendo negocios especializados en cerveza, extensiones del modelo hogareño, en los alrededores de los mercados más grandes. Conocí a un hombre que, antes de partir de viaje para asistir a un curso, dio a su esposa el dinero necesario para comprar una carga de leña, el grano y los recipientes de manera que pudiera instalarse como fabricante de cerveza y dar de comer a los niños mientras él estuviera lejos (en este caso, nunca volvió después de completar su educación). En Babile, una pequeña ciudad mercantil y de confluencia, varias mujeres compartirán una casa, y cada una de ellas fermentará cerveza cada tres días para mantener un suministro constante. A menudo se trata de *feme sole*, sin hombres a su alrededor, ya sea porque abandonaron a sus maridos o bien porque fueron abandonadas. Estos negocios de cerveza que dirigen representan una operación mucho más comercializada que la fabricación en las aldeas, que sigue siendo tan vigorosa como antes. La cerveza local es una parte de la dieta lodagaa, aun cuando aquéllos que pueden pagarla prefieran ahora la cerveza embotellada, fermentada en el sur, que es a la vez más fuerte, menos nutritiva y más prestigiosa. Pero sólo los trabajadores asalariados, habitantes de los centros mercantiles o administrativos, se llevan a veces una carga cuando regresan a la aldea.

"Los modales en la mesa" son menos evidentes para comer que para beber. La mesa, desde luego, no existe. Los boles que contienen la sopa y el potaje se dejan frente al hombre de más edad, en tanto que los demás traen sus bancos (o permanecen en cuclillas si son muchachos), y comen del mismo recipiente. En Gonja, por influencia del Islam, en primer lugar se trae agua para el lavado de las manos, una práctica que se está haciendo más frecuente entre los lodagaa. Se come utilizando el índice y el pulgar de la mano derecha; primero se toma una porción de potaje, se sumerge en la salsa y luego se lleva la mano a la boca rápidamente. La carne se recoge y se mastica separadamente.

En las sociedades centralizadas, los funcionarios importantes a veces reciben una "protección" especial durante la comida, pues se ocultan de la mirada pública, tal vez por miedo a la hechicería, el sortilegio u otras formas de maldad. En diciembre de 1978, conocí a un jefe bien educado en la oficina del gerente de un hotel. Cuando le sugerí que ya era hora de comer, se resistió a ir a

un restaurant, donde muchos de nuestros amigos y conocidos estaban sentados, señalando que los jefes no comen en público; finalmente, elegimos una mesa lateral y comimos allí. La renuencia era notable en este caso, porque el jefe no era un representante de un Estado antiguo, sino de una jerarquía que tenía sus raíces en el régimen colonial; aun los jefes nuevos de sociedades antiguamente "acéfalas" (o "tribales" o no estatales) toman el modelo de los patrones formales de conducta característicos de los viejos reinos. En eso consiste ser jefe.

Esta dignidad puede implicar la obligación de comer alimentos especiales, como el caso extremo del rey yoruba que tenía que consumir el corazón de su predecesor. En Gonja, los jefes de más edad, y también los líderes de los segmentos dinásticos (o "portales") debían consumir la comida preparada para la cura bélica del reino (*gbandau*) que contenía, al parecer, el hígado de un ser humano. Este "canibalismo limitado", en realidad una inversión de la práctica del consumo de carne humana, solía practicarse en el Africa Occidental para la purificación de un homicidio (Goody 1962: 115). Constituía un rechazo más que una aceptación del canibalismo.

La comida común consiste en un solo plato; no hay entradas ni postre. Se trata de un plato único pero abundante, *un plat unique*. Además, entre los lodagaa, ese plato es básicamente el mismo todos los días —potaje elaborado con sorgo o mijo, y acompañado de una sopa, generalmente preparada con cacahuete (*bule zier*) o verduras diversas (*bire zier*). En Gonja, por el contrario, los ñames son la base de la alimentación durante una parte del año, y los cereales y la mandioca durante la otra, en tanto que se utiliza más pescado y carne de animales salvajes en las salsas.

Si hay poca variación diaria, hay por ende poca variación en la dieta semanal, sin días especiales para comidas especiales, excepto la carne en los festejos. La variación es estacional. Pero aun así, la más importante modificación es la de la cantidad: hay menos alimento disponible a fines de año.

Dadas las limitaciones de la dieta, no puede esperarse demasiado énfasis en el ayuno. En Gonja, las restricciones del mes de Ramadán sólo son respetadas por los musulmanes más celosos. Los banquetes también son una cuestión de "más de lo mismo" (pero sobre todo más carne), en lugar de una ocasión para preparar comidas con ingredientes distintos, como es el caso por ejemplo del pan de frutas en Navidad y los bollos de la cuaresma. Un banquete

es un momento de abundancia más que de diferenciación. Los gonja hablan de los festejos como una época en la que "incluso los niños están satisfechos".

Hay un elemento importante en la vida lodagaa, cuando se alienta la abstinencia y ciertos alimentos se prohíben (*chiru*, tabú) y luego se permiten: durante las representaciones del Bagré. En un sentido, esto sucede todos los años en las ceremonias de las primicias, en Gonja y entre los lodagaa, cuando a la abstinencia le sigue la indulgencia.

En Gonja, los ñames nuevos (que están vinculados al *gbandau*) no se comen hasta que haya tenido lugar la ceremonia adecuada. La Ceremonia del Ñame Nuevo no tiene el mismo sentido religioso y político que entre los ashanti, donde para el festival Odwera, los jefes subordinados y los príncipes tributarios se dirigían a la capital Kumasi para prestar obediencia al rey, para arreglar disputas y desarrollar los festejos en todo su esplendor.[20] Entre los gonja, el calendario musulmán, que limita al año lunar toda la vida del Profeta, se ha impuesto al ciclo de la actividad estacional. La festividad más importante del año litúrgico gonja, que había dejado de ser estacional, ya que el calendario islámico está basado en una suma de doce meses lunares más que en el ciclo solar, era la ceremonia Damba a la que ya hemos hecho referencia. En esa oportunidad, los jefes iban a saludar a su superior, se oían las disputas, se confirmaba el señorazgo, y el pueblo disfrutaba observando el espectáculo y participando en las danzas. Pero las ceremonias estaban necesariamente divorciadas de la aparición de la nueva cosecha, de cualquier tipo de Ceremonia de Gracias por las primicias. Este papel quedó reservado a la Ceremonia del Ñame Nuevo, en la que se hacían ofrendas menores a los muertos y se llevaban a cabo los importantes rituales de los jefes relacionados con la renovación del poder de las medicinas bélicas; en otros tiempos, se trataba de un momento en el que los extraños debían mantenerse alejados.

Una versión más elaborada de la Ceremonia del Ñame Nuevo, sin embargo, se desarrollaba en una aldea de Gonja, Kalande, cerca de Salaga. Era una aldea de pistoleros de origen acán; por cierto, pretendían haber escapado de Techiman antes del avance de los ashanti, y haberse ofrecido como guerreros al estado Gonja. Aún hoy hablan la lengua acán y llevan a cabo ceremonias típicas. En el festejo aparecen las enormes sombrillas amadas por los acán; los ñames se mezclan con el aceite de palma y se ofrecen

a los troncos ancestrales —que pertenécen enteramente a los patrones acán—, ya que esa mezcla (*etɔ*) es el alimento tanto de los dioses como de los humanos.

Entre los lodagaa, la ceremonia de las primicias es la ocasión para fermentar cerveza (*Bagmaaldãã*) para las divinidades en la casa de un hombre, a la que asisten adornados con muestras de la nueva cosecha, en especial sorgo. La ceremonia se realiza durante la estación seca después que las ceremonias del Bagré han terminado, pero de casa en casa, y en días diferentes. A mediados de enero de 1979, muchos hogares de Birifu fabricaron cerveza, hicieron sus ofrendas, sacrificaron un gallo o dos, e invitaron a otros a beber.

Ambas ceremonias incluyen agradecimientos a las deidades por la cosecha exitosa, pero también subyace una idea de abstinencia respecto de comer la nueva cosecha hasta que hayan sido dadas las gracias, si bien no puede decirse que las prohibiciones se observen demasiado estrictamente. Entre los lodagaa, las prohibiciones serias se encuentran en la ceremonia del Bagré. Algunas de las fases principales del Bagré reciben nombres de alimentos, el Bagré de los Porotos, la Ceremonia del Ñame, etc. Todas involucran la anulación de prohibiciones sobre ciertos comestibles que se estipulan al comienzo o en el curso de las ceremonias. La serie empieza con el Anuncio de Bagré, y, como nos lo cuenta el relato del gallo de guinea y su compañera, lo que fija la fecha es la maduración del fruto de karité. La intención es liberar a los novicios de las prohibiciones que pesan sobre el fruto comiéndolo de una manera formalizada, y evitar así que corran peligro. Las palabras del anciano, cuando encuentra el karité maduro, se repiten como refrán a lo largo del recitado:

El fuego arde.
Si no actuamos,
los niños pecarán.[21]

En las semanas que siguen, numerosas ceremonias levantan las prohibiciones que pesan sobre la sopa de hojas de leguminosas, los porotos negros (pasteles de porotos), los ñames, la sopa de cacahuete. Existen además prohibiciones sobre la conducta, las relaciones sexuales por ejemplo, pero la prohibición de la comida es la más destacada, pues su cancelación adquiere la forma de una demostración pública. Es decir, toma la forma de una comida en la que lo que estaba prohibido se vuelve permitido, una afirmación

del valor "simbólico", del valor "social" y del valor de los ingredientes particulares así como del alimento en general. El Bagré es esencialmente un festejo de la comida y la bebida. Los padrinos de los neófitos tienen que contribuir con el cereal que, antes de cada ceremonia, es pesado por otros participantes para ver si hay suficiente para llevar a cabo la actuación y transformarse en las cantidades adecuadas de potaje y cerveza.

Mira el grano malteado,
que se ha vuelto cerveza,
mira el sorgo
que se ha vuelto potaje,
mira las hojas
que se han vuelto sopa.[22]

Durante las ceremonias, los neófitos caminan alrededor del asentamiento pidiendo cereal y luego pollos. El poseedor de la casa en la que el Bagré se lleva a cabo tiene que conseguir en el mercado algunos de los ingredientes necesarios para las comidas.

Se levantaron
y dijeron
a los néofitos
que irían
a comprar
la sal
por tres veces
veinte (cauris),
y a comprar
toda esa
carne (fresca)
por tres veces
veinte cauris,
esas semillas de calabaza
por tres veces
veinte cauris.
Y deben apresurarse
y hablar con
los de segundo grado
y evitar
a los de primer grado.
Si ellos oyen
un ruido,
son los halcones,
que vendrán.[23]

La reputación del anfitrión depende de que haya suficiente cerveza para los asistentes, la mayoría de los cuales contribuirán de alguna manera con los gastos. Como sucede en otras sociedades, la contribución de los familiares de los iniciados ayuda a promover la diversión de los miembros existentes.

La comida es común en cuanto al contenido, pero no en cuanto a los procedimientos. En primer lugar, los neófitos son alimentados (no se alimentan por sí mismos) como si fueran niños pequeños; en segundo lugar, la comida, como otras comidas rituales, es en sí misma la prueba de que las anteriores prohibiciones han sido observadas. De lo contrario, el alimento en el estómago puede tener efectos perniciosos. El simple hecho de aceptar el alimento es una negación de haber obrado mal.

Este método para alimentar a los neófitos, descripto con el verbo *to*, no es único del Bagré, ya que se produce en otros *rites de passage* cuando alguien es examinado; por ejemplo, en las ceremonias fúnebres de un hombre, la posible complicidad de la viuda en esa muerte se prueba mediante sacrificios propiciatorios y mediante la alimentación (Goody 1962: 242ss). El procedimiento consiste en ofrecer a los neófitos el alimento que será rechazado tres veces por los varones, cuatro por las niñas; el alimento luego es arrojado al suelo por el que lo ofrece. En la vez siguiente, es aceptado, pero se pasa bajo los brazos y las piernas antes de introducirlo en la boca.

Después de que los neófitos han sido alimentados ritualmente, los diversos grados de iniciados se reúnen para comer su porción del alimento. En el recitado del Bagré, los miembros más jóvenes (los iniciados Blancos, *Bag pla*) se conocen como los "buitres" (*dab ŋ nibe)* por el modo en que se comportan respecto del alimento, corriendo hacia la casa del Bagré siempre que se los llama, "pensando que se trata de comida", pero encontrando al llegar que también hay trabajo que hacer. En todo caso, la alimentación y la bebida comunitarias se realizan de manera formal: las primeras porciones se ofrecen a los miembros más importantes (los iniciados Negros, *Bag sɔŋla*) antes de que los novatos puedan comer.

Para estas grandes comidas, la cocina se prepara en cocinas al aire libre especialmente instaladas para la ocasión, y donde los miembros femeninos (aunque nunca puedan formar parte del rango superior) cocinan para que coman los hombres; como en el ámbito doméstico, hombres y mujeres comen (pero no beben) separadamente. Antes de considerar la constitución de unidades de consumo en el ámbito doméstico, volvamos al tema del ayuno y

los banquetes, tabú y mandato (es decir, prohibición y promoción).

Además del período de prohibiciones que rodean la actividad ritual, existe un importante conjunto de tabúes vinculados a grupos determinados, clanes, estatutos, individuos y divinidades. En Gonja, la más marcada es la prohibición musulmana universal contra el consumo de carne de cerdo y de alcohol. La abstinencia de bebidas alcohólicas es justificada por los musulmanes gonja con el argumento de que la bebida puede hacerles olvidar las horas de plegaria, aunque sólo los más estrictos observan el rígido mandato de la doctrina islámica. La explicación de la prohibición que pesa sobre el cerdo, sin embargo, se ha asimilado a otras justificaciones locales de prohibiciones similares: el animal en cuestión ayudó a un ancestro (en este caso, a Mahoma) en una situación difícil, la misma razón que se da para la curiosa ceremonia llamada La Paliza del Gallo de Guinea. En otros casos no se dan justificaciones, como sucede con el rechazo de las clases dominantes a comer mono (*lakasa*).

Así como la "marca" de los musulmanes es no comer cerdo, la marca de cada clan por línea paterna entre los lodagaa es observar determinada prohibición. Entre los naayile, la ardilla es el *dume* o protector del clan por la función que cumplió al salvar de la muerte al ancestro fundador. Pero no todos los clanes tienen prohibiciones relacionadas con la fauna silvestre. Entre los kpiele, los habitantes de Chaa, un anatema pesa sobre *pie puo saab*, comer potaje de un bol ubicado en una canasta. Debe insistirse en que estas censuras sobre los alimentos, a pesar de estar muy difundidas, sólo son una parte de un conjunto más amplio de prohibiciones sobre la conducta humana; para el clan haiyuri, que tiene una tradición migratoria desde el Reino Mossi donde proliferaba la artesanía textil, la prohibición impide arrojarse rollos de tejido.

En muchos casos, el pueblo ni siquiera se molesta en justificar estas prohibiciones, a pesar de que cuando se los presiona, a veces hacen una vaga referencia a sus antepasados. Esencialmente, sirven como marcadores de pertenencia, y sería un error buscar un universo semántico de prohibiciones, del cual constituyen una parte altamente estructurada. Esto no significa negar que estén muy internalizadas, pues se aprenden a la edad más temprana. Su significación reside en ponerle a la acción un límite que los miembros de un grupo no pueden traspasar, aun sabiendo perfectamente que otros pueden hacerlo.

El mismo tipo de prohibiciones que se aplica a los grupos se aplica también a los cultos que los individuos han heredado o

adquirido, y a las asociaciones (como la del Bagré) a las que se han unido voluntaria o involuntariamente. Cada individuo tiene una constelación particular de prohibiciones (*chiru*); algunas duran toda la vida; otras, no menos significativas, se adquirieron como resultado de haber consultado a una divinidad determinada. También pueden ser completamente individuales, como cuando, durante un sueño, las criaturas salvajes le prohibieron a Zuko beber cerveza, prohibición que este eminente adivino sólo acató en sus hábitos solitarios.

No existen, desde luego, distinciones absolutas entre prohibiciones individuales y grupales en materia de alimentos. Si el jefe de la familia tiene que observar una prohibición por cualquier motivo, entonces su esposa debe adaptar su cocina para que él pueda cumplirla. También los niños se verán limitados a los mismos alimentos, acatando implícitamente el mismo tabú. En los casos en que toda la familia se ha visto beneficiada por la ayuda de un dios determinado, la prohibición individual se convertirá en familiar y permanente.

Consultar a una nueva divinidad, o desear que ésta se establezca en el propio hogar o en las cercanías trae aparejado un cambio de conducta. Algunas acciones están prohibidas, otras son alentadas. La mayoría de ellas se relacionan con la comida, tal vez porque el consumo de alimentos suele estar vinculado a los problemas de salud. Esa divinidad tendrá sus propias "medicinas" (*tĩĩ*), sus propias raíces de árboles (*daanyigr*) de las que obtener el polvo para comer, las tisanas para beber o las infusiones para lavarse. Además, la divinidad tiene su propio régimen negativo, sus propias interdicciones, que a menudo son dietarias. Se considera que estas prácticas poseen un efecto benéfico específico; al mismo tiempo, marcan la asistencia a un lugar sagrado o la pertenencia a una congregación de manera categórica, de la que no es ajena esa actividad central de la humanidad: el consumo de alimentos, la internalización de los objetos materiales necesarios para la salud del cuerpo y la mente. Por ello, no es sorprendente que existan tantos "tabúes" en torno de la comida. Pocas de las prohibiciones persistentes, sin embargo, afectan a los alimentos centrales o a las prácticas centrales. Comer de una "canasta" es algo fácil de evitar; también lo es arrojar rollos de telas, ya que los lodagaa no tejen. Así como los animales vedados son aquellos que uno sólo necesita en tiempos de hambre, o hasta de inanición; en tiempos de abastecimiento normal, la prohibición no representará un problema.

Obviamente, existe una gran diferencia entre el hambre y la

inanición. Cuando fui prisionero de guerra, sentí hambre durante semanas. Rara vez, excepto en la cena de Navidad —para la que se acumulan provisiones durante varios meses—, el prisionero deja de sentir hambre, a causa de las reducidas raciones disponibles. La mayor parte del tiempo el alimento está presente en el pensamiento, tanto en sueños como durante la vigilia. Los prisioneros intentan recordar comidas que han disfrutado, elaborando guías Michelin mitad imaginadas y mitad vividas de los mejores restaurants que han visitado. Las referencias burlonas a Freud confirman el predominio de la deprivación alimentaria sobre la sexual, en sueños o en ensoñaciones. Pero esta deprivación era muy diferente de la inanición, a pesar de que, en un momento, dado algunos camaradas hindúes se aproximaban a ese estado por no estar preparados para consumir las latas de carne vacuna que nos daban nuestros captores, quienes tal vez ignoraban sus prohibiciones. La actitud de los hindúes respecto de la carne de vaca difiere significativamente de la de los musulmanes respecto del cerdo. El Corán afirma: "Pero con respecto a aquél que esté obligado por la necesidad a comer esas cosas, y que transgreda sin lujuria ni intención, Dios será seguramente misericordioso y lleno de gracia" (La Abeja, 115).

Fue esta situación, entre otras, la que me hizo ver con claridad la fuerza de los tabúes alimentarios incorporados a la religión hindú. Pero hubo otro incidente, en el que la fuerza de la interdicción no se vinculaba a una religión específica. Eramos alrededor de doce los ocupantes del pabellón que nos habían asignado en el campo; algunos éramos viejos amigos, otros apenas nos conocíamos. La cocina se realizaba en común; las recetas de nuestros captores, los paquetes de la Cruz Roja y el alimento conseguido de otras maneras, todo pasaba a formar parte de una reserva compartida, con la excepción del chocolate, que a veces llegaba en paquetes privados. Dos personas cocinaban durante un mes cada vez y eran responsables de las raciones, de recoger combustible, de todas las etapas de la preparación, incluso de servir y lavar. Todos comían exclusivamente en las unidades en las que habían sido distribuidos; no todos los grupos eran tan grandes como el mío, y algunos individuos organizaban su propia comida. El tamaño de cada grupo oscilaba entre uno y doce hombres, con un promedio que tendía al límite inferior.

Rara vez alguien consumía alimentos fuera de la unidad que le correspondía. Pero al acercarse la Navidad, la vida se volvía más fácil porque se habían ahorrado suministros, y a veces uno era invitado a comer en otra unidad. A un amigo y a mí nos invitaron

a comer con alguien que habíamos conocido en otro campo. Nos ofrecieron un estofado, que era abundante y excelente. Comprendimos que los ingredientes se habían obtenido de los guardias, a cambio de cigarrillos; al parecer, uno de nuestros captores había hecho el trueque por un conejo que había cazado. Al terminar la comida, sin embargo, nuestro anfitrión nos dijo que no habíamos comido conejo sino gato. Comprender que habíamos cometido casi un acto de canibalismo no nos provocó arrepentimiento sino satisfacción: habíamos transgredido un tabú implícito y descubierto una nueva fuente de alimento. Al regresar a nuestro pabellón, propusimos a nuestros compañeros buscar un gato para Navidad. La sugerencia fue recibida con implacable oposición. Nadie compartiría nuestra culpa, aunque ésta tuviera sabrosas consecuencias. Ansiosos por explotar la libertad encontrada, propusimos cocinar esa comida sólo para nosotros dos, para que todo aquél que lo deseara pudiera unírsenos en el festín. No, dijeron los cocineros del mes, no podía ser; estaba fuera de discusión utilizar la vajilla con ese propósito.

Relato esta historia en parte para señalar que las prohibiciones de este tipo pueden ser tan fuertes cuando Dios no está implicado en ellas como cuando lo está. Aquellos que aceptan el reino de la costumbre, la dominación de la cultura, no tendrán dificultades en comprender la persistencia de esos "tabúes" en épocas de carestía. Agregaré que su fuerza parece residir en el hecho de que forman parte de un proceso que, a diferencia de otros, ha dominado nuestras vidas desde el comienzo; prohibiciones, interdicciones y tabúes han sido adquiridos (más que inculcados) en nuestra infancia, y forman parte de nuestra interacción constante con ciertos animales y con la percepción que de ellos tenemos. Pero para la mayoría de nosotros, esas prohibiciones tienen sus límites y, dadas ciertas condiciones, como las que conocemos a través de la experiencia de quienes han permanecido confinados en las condiciones más deplorables aún de los campos de concentración civiles, incluso el canibalismo se transforma en un modo de supervivencia. El Marlow de Conrad, en *El corazón de las tinieblas*, no estaba solo en su crimen, y en esas circunstancias extremas, el mundo es quizá más compasivo que el individuo mismo.

Unidades de consumo

Existen dos patrones básicos de alimentación, derivados de la división del consumo según sexo y edad. De estos dos ejes, el sexual

es el más significativo. Es necesariamente la madre, o más bien, una madre la que alimenta a sus hijos de ambos sexos en la primera edad, cuando dependen de la lactancia. Pero no es necesariamente *la* madre, ya que en las culturas europeas occidentales hasta hace poco tiempo había instituciones de nodrizas. San Agustín se quejó ante el papa Gregorio por la conducta de los anglosajones al respecto, atribuyendo la práctica a la incontinencia sexual (Beda, I, 27). En el siglo XVII, era un hábito entre las familias acomodadas como los Verneys; Mary Verney dejó a su hijo al cuidado de una madre sustituta del pueblo pocas semanas después del nacimiento (Verney 1925: i, 380), y a fines del siglo XIX, George Moore adoptó como tema central para su novela *Esther Waters* el abuso de las nodrizas. Los pobres tenían que compartir la leche con los hijos de los ricos para que las madres de éstos pudieran conservar la silueta y la libertad; por cierto, la crianza estaba en manos de las nodrizas, las nanas y las gobernantas, las madres sustitutas de las clases superiores. Este sistema se desvaneció virtualmente con la desaparición de los sirvientes, el advenimiento de la cuisine industrial en la crianza bajo la forma de biberones, leche envasada y alimentos para bebé enlatados, para no hablar de la influencia de los sentimientos democráticos, cada vez más fuertes desde la introducción del sufragio y la educación universales.

Pero Inglaterra no era el único lugar donde existía esta práctica, también difundida en las regiones mediterráneas. En todas partes, implicaba una sociedad estratificada jerárquicamente, donde el acceso diferencial a los recursos y a los estilos de vida podía explotarse para proporcionar diferentes facilidades de alimentación a los hijos de ricos y pobres. Existen pruebas de esta práctica en Turquía y en Arabia, a pesar de que en algunas partes quizá reflejaba la relación entre la ciudad y el campo tanto como entre el burgués y el campesino.[24]

En Africa, las concubinas pueden alimentar a los hijos de otras esposas durante el largo período de la lactancia (Fortes 1949a: 130). Más tarde, en varias sociedades del Africa Occidental se envía a los niños a que sean criados por un pariente (E. Goody 1981). Pero al principio, los bebés son alimentados en general por sus madres, que forman segmentos matrifocales de una unidad más amplia de consumo a la que más tarde contribuirán como productores.

Lo que interesa es lo que sucede después del destete. En las dos sociedades africanas en las que he trabajado, los varones y las

niñas crecen comiendo con la madre hasta que los primeros se unen a un grupo de consumo integrado por otros muchachos de la casa o incluso al del padre y otros varones adultos. Pero estos últimos y las mujeres casi nunca comen juntos. La mujer trae a los hombres un bol de potaje y otro con salsa y se retira. Este patrón de conducta está difundido en toda Africa y no tiene relación con la atención de los extraños, como en otras partes del mundo, donde las mujeres se encuentran aisladas. Se trata de un patrón muy persistente. Aun en los sectores de la sociedad que cambian rápidamente, es raro ver a marido y mujer comiendo juntos en una casa de comidas local. Hasta en las familias profesionales, el marido u otros hombres son servidos por separado, en tanto que la esposa y las demás mujeres se retiran a la cocina.

En la tradicional sociedad lodagaa, las mujeres comerán su parte con los niños en el área de cocción, en tanto que los hombres serán servidos en el techo, a veces en una sombreada choza, a veces al aire libre. Comen separados y de distinta manera. Mientras los hombres permanecen en cuclillas o se sientan en bancos de tres patas, las mujeres se sientan con las piernas extendidas o en bancos de cuatro patas.

En Marruecos, durante una visita a un amigo que se preocupaba por la condición femenina, me impresionó el modo en que las mujeres bereberes se sentaban con los hombres para comer de los mismos platos y unirse a la conversación. En Africa, la separación que se ha señalado en cuanto a la propiedad —los hombres heredan de los hombres, las mujeres, de las mujeres (Bosman 1705; Goody 1976)—, tiene su correlato en el nivel más general de las relaciones masculino-femeninas. Por ejemplo, hay menos intercambio social entre los sexos, más separación en grupos monogenéricos en el trabajo, la comida y el juego que la que observé en la India, Europa o Medio Oriente.[25] Este tema es difícil de evaluar, porque se basa en impresiones más que en observaciones cuantificables, y porque no hay conexiones comparables entre clases ni, por cierto, entre "culturas". En Gujerat, cené con los hombres entre los pobres y con hombres y mujeres entre los ricos. Sin embargo, las relaciones más estrechas de los hombres con las mujeres, y en especial con sus esposas (a veces con sus hermanas) parece ser un tema constante en el arte antiguo del Medio Oriente y la India, y el arte es la expresión de los valores de los estratos superiores más que de los inferiores.

Las unidades de consumo a veces superan el tamaño de las unidades de producción en algunos hogares de tipo comunal. Es

necesario distinguir aquí entre la preparación a gran escala de alimento y la comida comunitaria. Por ejemplo, en una comunidad monástica, la comida se prepara en la cocina común y se consume en el refectorio, cuyas largas mesas indican la naturaleza comunitaria de la comida. Como alternativa, en la cocina común pueden prepararse comidas separadas, como en un restaurant, comidas que serán las mismas para cada unidad constitutiva (como sucede *en pension* o *en famille*), o pueden escogerse *à la carte* en los establecimientos más caros.

Pero en las sociedades más simples, el alimento puede prepararse separadamente y luego reunirse para su consumo en común. Entre los lodagaa, ése es el caso de la cerveza elaborada para los festejos, ya que ningún hogar individual tendría la capacidad para abastecer a todos. Por otra parte, la elaboración del potaje básico y de la sopa para los festejos suele hacerse en común, tanto en una serie de recipientes comunes como durante el festival Bagré de los lodagaa, como en uno especial de tamaño enorme, como durante el Gran Potaje (*kude gbung*) de la ceremonia Damba en Gonja.

Sin embargo, incluso en épocas ordinarias puede haber elementos de consumo comunitario cuando el alimento que se come proviene de cocinas diferentes. El ejemplo más notable se registra en Gonja, donde, como lo describe Esther Goody en su estudio (1973), las niñas transportan durante la noche los platos de comida sobre sus cabezas, caminando de un lado a otro de la aldea. Esta situación es típica de Gbuipe, la división más cercana tanto geográfica como sociológicamente a Ashanti, donde también pueden encontrarse informes de la misma práctica (Fortes 1949b: 63-4). En Ashanti, una mujer recién casada puede permanecer en su casa natal después del matrimonio, cocinando para su marido por las noches, enviándole su comida a través de una niña, y visitándolo en su habitación más tarde. En Gonja, la situación es algo diferente, pues una mujer se une al esposo en el matrimonio, pero ambos cónyuges conservan fuertes lazos con su casa natal, que adquieren la forma de compartir parte de la comida con los parientes ausentes. En otras palabras, en esta sociedad, como en muchas otras, la unidad regular de consumo no se limita a la morada, la casa o apartamento; la casa no es necesariamente el hogar, ni este último está necesariamente contenido en la primera; la unidad de consumo es diferente de la que come reunida (unidad de comida).

El citado no es un ejemplo de comida comunitaria sino más bien el de una mujer o un hombre que consumen alimentos cocidos

de diferentes fuentes en el curso de una comida. Cuando los hombres viven en hogares polígamos, a menudo consumen alimentos de diferentes cocinas, todas pertenecientes a la misma casa, en el curso de comidas sucesivas. Un rasgo esencial de la poligamia africana es que cada mujer tiene su cuarto separado, que deben construirle para ella apenas se une al marido. El único ejemplo de ocupación múltiple que recuerdo es el de una de las aldeas del sur de Gonja que se construyeron en la época de inundación del valle del Volta para crear la represa de Akosombo. Este inmenso proyecto incluía la construcción de nuevas viviendas que constaban de pequeñas casas "núcleo" hechas de hormigón; se invitaba a sus moradores a agregar más ambientes, pero sólo utilizando los materiales originales. Este intento por evitar la "degradación" fue felizmente abandonado luego de algunos años. Ya que, si bien no había dificultades en agregar ambientes a una casa construida de la manera tradicional pues los materiales provenían de las cercanías, el trabajo, de parientes y amigos, y la habilidad, de los ancestros, la introducción de nuevos materiales importados exigía no sólo un gasto de dinero, sino también el empleo de técnicas completamente distintas. Los compañeros ya no podían brindar su ayuda; ahora había que emplear a un albañil para que hiciera los bloques de hormigón y terminara la construcción. En consecuencia, no siempre se construían nuevos ambientes para las nuevas esposas, quienes a veces debían compartir una habitación única en condiciones de precariedad rural que contrastaban con la obvia modernidad de la morada y los impracticables sueños de lejanos planificadores.

Excepto en situaciones especiales de este tipo, que pueden incluir el alojamiento temporario en la ciudad, las esposas múltiples duermen y en general cocinan separadamente, sobre todo si tienen hijos propios. Pero las esposas no preparan la comida para el esposo al mismo tiempo, ya que el proceso es largo y arduo, e incluye ir a buscar leña y agua, moler el cereal y revolver el potaje sobre un fuego caliente y humeante. Lo hacen por turnos, del mismo modo que el esposo duerme por turnos con sus mujeres; la cocinera es también la compañera sexual. Entre los lodagaa, con su "semana" de mercado de seis días, la distribución es de tres días para cada una, y el ciclo se alarga cuando las esposas son más de dos.

La que cocina también da alimentos a la otra concubina. Pero a veces sucede que incluso las esposas de dos hermanos, o de un hombre y su hijo, no forman una sola unidad de cocina (unidad de

preparación); los hombres pueden comer juntos en el techo, compartiendo los platos producidos por sus respectivas esposas. Según mi propia experiencia, éste es el caso de los hombres jóvenes en una unidad de vivienda, que puede ser muy amplia entre los lodagaa, en tanto que entre los mayores, las relaciones suelen estar matizadas por años de disputas a propósito de propiedades, mujeres, predominio, etc., típicas de la "solidaridad entre hermanos" que han convivido durante toda una vida. Este comensalismo limitado se produce fuera del "hogar", pero en la mayoría de los casos, sólo comen juntos los varones que siguen trabajando una unidad de tierra y almacenando su alimento en un solo granero.

La "ideología" lodagaa suele formularse en términos más cooperativos. Los miembros del linaje local, que puede consistir en cien personas, es decir, en alrededor de veinticinco varones adultos, suelen referirse a sí mismos como "poseedores de una azada"; esto quiere decir que trabajan juntos la tierra. Es cierto que a veces los parientes cooperan en ciertas tareas agrícolas, como la limpieza de un nuevo terreno, así como las mujeres pueden cooperar plantando o cosechando cacahuete. En esas ocasiones, un hombre dispondrá que su mujer elabore cerveza y prepare la comida, y luego llamará a sus amigos y parientes para que lo ayuden. Pero este recurso no está limitado al parentesco entre agnados, miembros de un mismo linaje. Sobre todo entre los lodagaba (llamo lodagaa a uno de sus dos "grupos"), los primeros convocados son los hijos varones de las hermanas, casi siempre los primeros en manifestar sus intenciones de asistir. Una de las principales fuentes de trabajo son los cuñados, actuales y futuros, quienes llamarán a sus parientes y amigos para que también trabajen la tierra (*diem kob*). En la actualidad, debido a que algunos de los futuros cuñados reciben educación, y por lo tanto son asalariados más que agricultores, esas partidas deben cambiarse por dinero, a menos que alguno pueda prevalecer sobre sus hermanos y pretenda únicamente el trabajo, pero como hemos visto, esa falta de reciprocidad no suele durar mucho tiempo.

Sin embargo, la idea de "poseer una azada" es algo más que una descripción de las obligaciones de labranza respecto de la familia política; es una expresión de la cercanía entre los miembros de un linaje. Por cierto, algunos consideran la frase como un recuerdo de un antiguo estado de cosas, antes de que el mundo exterior los abrumara, antes de que los hombres comenzaran tantas disputas mezquinas y se dividieran en grupos de labranza menores. Pero no hay pruebas de que en períodos anteriores las

unidades de producción fueran mayores de lo que lo son en la actualidad. "Tener la azada propia" es una metáfora de la solidaridad del linaje en el campo productivo que expresa la obligación colectiva en ese linaje de contribuir, por ejemplo, en los sacrificios a las divinidades locales de la Tierra, aunque se dice que en la práctica estas obligaciones rara vez salen indemnes de las incipientes divisiones y la real tensión.

La expresión equivalente para los habitantes vagella de la ciudad gonja de Bole es "tener el bol". Los vagella son uno de los grupos que habitaban la región antes de la llegada de los gonja. Dicen haber inmigrado desde el área de Sisaala hacia el norte, y por cierto, otorgan mayor importancia a los grupos descendientes de una sola línea (tal como lo hacen otros pueblos acéfalos de la región, incluyendo aquéllos de los cuales dicen haberse separado) que la clase dominante entre los gonja, habitantes típicos de los estados de sabana en este sentido. La frase "tener el bol" se relaciona con el consumo más que con la producción, pero su significado es similar al de la frase lodagaa. Los vagella ocupan algunos barrios de la ciudad de Bole, donde gran número de casas están agrupadas bajo un solo techo plano; es como si los ya amplios complejos de los lodagaa (con un promedio de 16,3 en el censo de 1960) nunca se hubieran dividido físicamente, aun cuando haya tenido lugar la fisión interna de los hogares. Esta disposición de las viviendas presta cierta credibilidad a la interpretación de que la frase se refiere a la pasada práctica de comer juntos una comida que había sido preparada por las numerosas esposas y producida en los campos separados. Tan convincente resultaba esa interpretación, que pasé varias noches en una habitación de la sección vagella (nuestra morada normal se encontraba del otro lado de la ciudad) tratando de observar esa particular forma de tertulia. Nunca presencié comidas compartidas.[26]

En otras partes de Gonja, sin embargo, la unidad de consumo (formada por quienes comen juntos) suele ser sistemáticamente mayor que la unidad de producción y la unidad de preparación. Esther Goody describe la situación en la ciudad de Gbuipe en el centro de Gonja, donde los complejos tienen una media de veinte moradores, es decir que están formados por dos o tres familias. La preparación de la comida está centralizada en la familia conyugal, pero cada cocinera envía al jefe del complejo un bol de alimento, que corresponde a un grupo de labranza. Mientras algunos hombres mayores comen solos, otros consumen juntos el alimento enviado por las respectivas esposas (E. Goody 1973: 54). Debe

señalarse que, si bien el complejo involucra el parentesco, no se trata aquí de linajes o de una sociedad basada en linajes; los grupos de hombres son relativamente pequeños y la cocina se realiza en el seno de la familia conyugal.

El tema del tamaño de los grupos mayores de comensales reviste cierto interés teórico si se intenta incorporar esta idea a la formulación de un "modo de producción por linaje" paradigmático. En su trabajo pionero sobre los gouro en Costa de Marfil, Claude Meillassoux ofrece una reconstrucción del sistema social a comienzos del siglo, antes del impacto en la economía de la producción agrícola para la venta. Esta reconstrucción incluye tomar al pie de la letra la pretensión de los gouro de haber trabajado (comido) juntos como un linaje en un período anterior. Las afirmaciones de este tipo son difíciles de evaluar cuando no conocemos el tamaño ni el orden de segmentación del linaje.[27] Pero también tenemos que considerar el modo en que estas frases se utilizan en el presente, en parte metafóricamente, y en parte con una mirada retrospectiva hacia un pasado más solidario pero inexistente. En cuanto a las unidades de producción, un examen de varios ejemplos de diferentes partes del mundo (Goody 1972b) reveló que el tamaño promedio de esos grupos era relativamente pequeño, a pesar de que la muestra no incluía latifundios, propiedades monásticas, dominios feudales, arrendamientos de esclavos, haciendas ni granjas colectivas. Las cantidades más elevadas que obtuve provinieron de los propios lodagaa, entre quienes el promedio fue de 11,1 (para los lowiili). Si bien algunas pruebas transculturales sobre grupos de comensales indican la posibilidad de encontrar unidades mayores en las casas de hombres (por ejemplo, en ciertas sociedades de Nueva Guinea y Sudamérica, así como entre los habitantes de Swat), en las sociedad agrícolas simples de Africa todo indica que los grupos solían ser apenas mayores, en promedio, que las unidades productivas.

Pero así como hubo épocas en que se trabajaba la tierra en grupos más amplios, también hubo ocasiones en las cuales más personas cocinaban y comían juntas. En Gonja, la más importante de esas ocasiones era el festejo anual Damba, al que me he referido. Otra ceremonia relevante del año islámico se celebra matando ovejas (Dongi, *al-'Id al-kabīr*), si bien este festejo se lleva a cabo en un nivel familiar y no comunitario. Pero en la mayoría de los ritos de pasaje del ciclo humano, y en especial en los funerales, se preparan grandes cantidades de comida para los asistentes.

El festejo comunitario principal es una combinación de aspec-

tos políticos y religiosos. Damba, como el festejo *Gane* del norte de Nigeria, se basa en el cumpleaños del Profeta (o día de la circuncisión), pero también es una festividad política, que celebra el dominio de la clase gobernante. La ceremonia dura tres días, cuyos nombres provienen de la preparación del alimento: la Distribución del Arroz, la Matanza de la Vaca y el Gran Potaje. Durante el primer día, los miembros de las diferentes clases se reúnen frente a la casa del jefe de división mientras los musulmanes sacan las piedras del arroz que será utilizado para la comida común. Se sientan formando un círculo, llevan a cabo los movimientos de limpieza del arroz y recitan plegarias. Luego de esto, los miembros de la clase gobernante ejecutan una serie de danzas frente a su jefe. Durante el segundo día, se mata la vaca donada por el jefe de división en el medio del corral; luego sigue una serie de plegarias y una procesión alrededor de la bestia. Su carne es lo que se come durante la última jornada, el Día del Gran Potaje. Temprano por la mañana, el arroz se cocina y distribuye. Más tarde, en la casa del jefe, las mujeres cocinan potaje preparado con sorgo y mandioca en enormes recipientes y lo dividen en una serie de pequeños boles para cada uno de los grupos presentes. Al mismo tiempo, el Locutor o Lingüista (*dogte* o *nsauwura*) de la división levanta porciones de carne y llama a los representantes de las diversas subdivisiones para que se adelanten y tomen su parte. No sólo pronuncia los nombres de las divisiones sociales locales, sino también los de ciertas ocupaciones especializadas y otras funciones, incluyendo "brujas", "ladrones" y "violadores".[28] Todos los miembros de la división comparten la carne, aun los elementos antisociales. La comunidad toda participa, quiérase o no, en el comensalismo. Es una comida colectiva con claros matices políticos, o más bien una mezcla de componentes políticos y comunitarios, ya que la participación refuerza la posición de la clase gobernante, de la manera general en que las fiestas populares animan las calles de Gran Bretaña durante la coronación o jubileo del monarca.

Hay otro aspecto de esta comida que requiere un comentario. Si bien se trata de un festejo, no se desarrolla un banquete; no hay una *Grande Bouffe*, ni festines extravagantes, ni comidas de varios platos. El contenido real de la comida es el de todos lo días. Tal vez para algunos signifique un poco más de carne, pero se trata más bien de una cuestión de cantidad y no de variedad. En estas comunidades, no hay menúes especiales durante las festividades, a pesar de que evidentemente, algunos platos se prefieren a otros; por cierto, hay una diferenciación mínima, no sólo entre el festejo

y el día común, sino entre las diversas clases de esta comunidad estratificada.

Un índice de este estado de cosas es el estatuto del arroz. Aunque la preparación preliminar de la comida se centra en la distribución del arroz, este cereal desempeña un papel menor en la comida misma. Esto indica el origen norteño y la filiación musulmana de la clase gobernante; en el contexto pagano de *gbandau* comen ñames, alimento local vinculado al sur, mientras que en las ceremonias ordinarias el potaje constituye la dieta básica. En realidad, los gonja, como otros pueblos del norte de Ghana, no cultivan ni consumen demasiado arroz. Estas características dietarias están cambiando rápidamente. El arroz se está transformando en un elemento común de la dieta de la clase media, y por cierto el arroz norteamericano Uncle Ben's constituye una de las importaciones del país, a pesar de que no sea el alimento preferido en el norte. Sin embargo, en la región se está cultivando gran cantidad de arroz; esta tendencia comenzó en 1969, cuando se implantó el cultivo mecanizado de variedades de alto rendimiento, lo que dio lugar a algunos cambios revolucionarios en la posesión y distribución de la tierra. No obstante, al oeste del río Comoé, en lo que es hoy la Costa de Marfil, el arroz fue producido y consumido durante mucho tiempo como el cereal más importante. Mientras muchos de los cultivos presentes, como el maíz y la mandioca, se importaron de otros continentes, una variedad de arroz (*oryza glaberrima*) es autóctona del Africa Occidental, y posee una larga historia. La clase gobernante de Gonja pretende haber llegado desde el noroeste, la antigua zona de arrozales, y no hay motivos para no creerlo, a pesar de que han cambiado la lengua y la dieta para ponerse a tono con las demandas locales. Sin embargo, a los fines de la ceremonia, el arroz debe comprarse y limpiarse. Aunque con otra significación simbólica, factores similares subyacen al uso permanente de vino en los rituales de cristianos y judíos aun en las áreas del norte de Europa, donde la vid no puede cultivarse y tiene poco peso local. En el norte de Ghana también asistí a una misa católica, donde tanto el pan como el vino habían tenido que importarse, así como a un Seder judío, posible gracias a la llegada de vino israelí y de pan ácimo (*mazzot*) en una valija diplomática.

La conexión explícita del pan y el vino con el cuerpo y la sangre de Cristo alentó tempranamente el uso continuo de estos productos agrícolas cuando el cristianismo se extendió lejos de su lugar de origen y su centro de cultivo. Como lo señaló Duby (1974),

la religión, y el deseo de imitar modelos romanos, alentaron la difusión de estos cultivos en zonas para las que estaban poco adaptados en la época. Hay un escaso simbolismo explícito en el uso del arroz, excepto en el sentido general de reforzar la ideología de la clase gobernante como grupo de guerreros conquistadores que vinieron de lejos y están vinculados a los grandes estados del Arco del Níger. La persistencia de este rasgo de la ceremonia Damba es parte del conservadurismo intrínseco del "ritual", cuya formalidad asegura la continuidad de lo que de otro modo habría caído en desuso. Puede decirse que el ritual conserva con el fin de la conservación, es decir, para su propio fin.

Para los gonja, las grandes comidas comunitarias desempeñan una función más importante en la vida social que para los lodagaa, con la excepción de la ceremonia del Bagré. También en los funerales se preparará potaje y se servirá a los asistentes; por cierto, la preparación real de esa comida es también una parte importante de la ceremonia, en la que las funciones de las mujeres están en primerísimo plano, lo que produce una distribución similar del alimento y la carne. Dado que el Estado de Gonja incluye un importante componente musulmán, y que la clase gobernante reconoce sus vínculos con el Islam así como con las prácticas religiosas locales, la elaboración y consumo de cerveza, tan significativo entre los lodaga, tiene escasa importancia en esas ceremonias. Compartir la comida es el equivalente de compartir la bebida en los funerales y otras ceremonias de los lodagaa. Pero este fenómeno no sólo está vinculado a la substitución de la cerveza por el potaje (después de todo, se trata de modos diferentes de procesar el mismo cereal), o al hecho de que los gonja vivan en aldeas densas, donde es común compartir el alimento, más que en los dispersos asentamientos de los lodagaa. El creciente acento en la recolección, preparación y consumo comunales del alimento entre los gonja también se relaciona con la existencia de un régimen centralizado. Este es uno de los aspectos de lo que Polanyi llamó "redistribución", y lo que Pryor (1977) llama "transferencia céntrica", característica de los regímenes donde, a pesar de las divisiones políticas y religiosas, y de la existencia de formas de estratificación, no hay grandes diferencias en lo que Max Weber llamó "estilos de vida". Todos los miembros del Estado comen juntos, así como duermen juntos; se mezclan para comer, así como se mezclan en el matrimonio; los lazos de parentesco y la distribución de alimentos atraviesan la pertenencia a una clase determinada. Por cierto, el intercambio de alimento y sexo son consecuencias del hecho de que la

vida doméstica no está separada en grupos exclusiva o principalmente compuestos por miembros de la misma casta o clase. Este hecho es crucial para la relación entre cuisine y jerarquía que desarrollaremos en el próximo capítulo.

Si bien hemos analizado las actividades mercantiles en relación con la provisión de ingredientes crudos para la cocina, en la actualidad hay una vigorosa venta de alimento cocido. Este comercio no es nuevo. Tradicionalmente, las mujeres han preparado no sólo cerveza, importante forma de alimento cocido, sino también platos especiales como pasteles de porotos fritos, que en general de encuentran sólo en los mercados. Esto ya sucedía en la época precolonial, y en la actualidad, la humeante sección de venta de alimentos cocidos es un rasgo sobresaliente de todos los mercados, donde los hombres se encargan de vender carne cocida.

En las ciudades mayores, como Salaga, los mercados semanales se suplementaron con mercados diarios en los que los alimentos cocidos, así como los productos crudos, siempre estaban a la venta. Según Binger (1892), en Salaga, el mercado comenzaba a las siete en punto, cuando las mujeres compraban su *akoko* (avenate) o *to* (potaje). Mientras las jóvenes vendían kola y carne cocida, otras traían vasijas con ñames hervidos, a los que agregaban sal y pimienta. Todos los días en el gran mercado, incluso en la estación húmeda, cuando en la ciudad había pocos mercaderes, se sacrificaban dos o tres vacas y la carne se trozaba para venderla en lotes de cien cauris.

Por otra parte, alrededor del lugar del mercado, había casas dedicadas al comercio, donde los propietarios proporcionaban alojamiento y servicios similares a los comerciantes y otros viajeros. Aunque aún no eran negocios, ya constituían almacenes. La llegada del gobierno colonial trajo consigo las tiendas. Al establecimiento de tiendas gubernamentales en Gambaga y Wa le siguió la empresa privada bajo la forma de grandes firmas internacionales como United Africa Company, así como comerciantes más pequeños, sobre todo de origen yoruba o sudghaniano. Estos últimos recorrían las aldeas pequeñas durante los días de feria y también emprendían la venta ambulante, sobre todo de mercadería importada. En el presente, esa actividad es más frecuente en Gonja que entre los lodagaa, cuyo sistema de mercados locales está más desarrollado. Posiblemente debido a las mayores distancias entre las aldeas, los mercados semanales eran raros en Gonja (E. Goody 1973: 18-19). En cambio, los buhoneros eran más comunes, e incluso miembros de la clase gobernante, tanto hombres como

mujeres, llevaban sus mercancías por las aldeas vecinas. Pero si bien la ropa y los artículos importados suelen venderse de este modo, los productos alimenticios, con la excepción de la sal, no forman parte de este tipo de comercio.

Sin embargo, un minimercado de alimentos cocidos se instala en muchas ceremonias y ritos de pasaje, en especial en los funerales lodagaa, donde hombres y mujeres vienen desde lejos y pasan gran parte del día sentados, participando y presentando sus condolencias. Las mujeres traerán sus recipientes de cocina, utilizarán tres piedras como fogón, encenderán un fuego y prepararán la comida para vender. En la actualidad, esto se produce en todos los mercados permanentes y en la mayoría de las aldeas y ciudades donde los camioneros de paso, los empleados o los escolares locales generan una demanda de comida lista para su consumo. Es la contraparte del bar de cerveza permanente: ambas son instituciones tradicionales en las que el alimento y la bebida se preparan para su venta. Debemos recordar el hecho de que el consumo nunca estuvo limitado al hogar o a las ceremonia, sino que siempre hubo un elemento "mercantil" que se expandió con los sistemas más amplios de intercambio comercial y división del trabajo.

Para resumir el problema de la diferencia en el alimento y la cuisine entre los lodagaa y los gonja, hice referencia ante todo a la influencia directa de los factores ambientales: los lodagaa están situados más al norte, lo que origina una mayor concentración de cereales que de tubérculos. A pesar de que la cantidad de lluvias es ligeramente inferior, tienen mejores fuentes de agua para beber; como hay menos tsetsé, pueden mantener más ganado. Los gonja importaron caballos para fines militares y por motivos de prestigio, pero no pudieron criarlos, en tanto que los lodagaa criaron vacunos y otros ganados menores, pero no utilizaron el caballo.

Desde cierto punto de vista, parece paradójico que los gonja, organizados en un sistema estatal, con ciudades mercantiles y mayor especialización artesanal, dependieran en mayor medida de los animales salvajes y otros recursos naturales. Ecológicamente, su tierra era más pobre, no sólo por el suelo, sino además por las sequías. También estaba menos densamente poblada que las regiones tribales del norte. Este hecho produjo perplejidad en algunos investigadores, quienes, tomando su modelo de Estado del Medio Oriente, consideraron que la centralización política estaba vinculada a un superávit cada vez mayor proveniente de la produc-

ción agrícola y de la mayor densidad (Goody 1978). Es crucial para mi argumentación sobre la cocina señalar que los Estados africanos no tenían estas características. Su agricultura era probablemente menos productiva que la de la mayoría de los pueblos tribales y, por cierto, que la de algunas áreas de colinas donde se practicaba el cultivo intensivo. Las formas simples de riego eran más comunes entre los lodagaa que entre los gonja. Estos últimos vivían en parte de botines, apoderándose de los recursos de sus vecinos no organizados, de esclavos, ganado y todo lo que pudieran obtener. Las ganancias de sus correrías significaban que los propios gobernantes guerreros podían dedicarse menos a la agricultura, tarea que tendían a menospreciar. Su actividad creaba áreas de devastación, lo que obligaba a los pueblos tribales a concentrarse en asentamientos más densos y dejaba zonas vacías más fáciles de conquistar. Como resultado de ello, tenían más terrenos abiertos para la explotación "comunal", en especial para la caza y la pesca.

Entretanto, los pueblos "tribales" del norte de Ghana ocuparon las que, en cierto modo, eran tierras mejores; en ellas se reunieron en grupos más densos, en parte como método de defensa, en parte porque esas tierras solían ser más fértiles. Las densidades mayores y la mejor calidad del suelo de los lodagaa posibilitaron el cultivo de tierras alrededor de los complejos de viviendas y la cría de ganado en los montes. En Gonja sucedió exactamente lo contrario: el alimento se almacenaba lejos de las aldeas.

Así, la dependencia del Estado de la recolección (incluyendo la "recolecccción" de seres humanos) era mayor que la de la tribu. En Gonja había más carne salvaje y menos ganado. No sólo había más espacios libres; además, los gonja eran más capaces de explotarlos gracias a sus caballos, sus armas y su tradición de guerreros y cazadores. Los vegetales silvestres, incluyendo el karité, se encontraban al alcance de la mano. Lo mismo sucedía con la miel, producto esencialmente silvestre. En cuando a las bebidas, los gonja extraían vino de palma en la selva, en tanto que los lodagaa fermentaban y bebían un producto básico de los cultivos: la cerveza.

La cerveza siempre se ofrecía en las festividades lodagaa, tanto a los visitantes como a los dioses. El alimento intercambiado era el crudo más que el cocido, excepto en la serie de festejos del Bagré. En cambio, entre los gonja, tanto los festejos nacionales (el equivalente de los ritos religiosos lodagaa) como las ceremonias

familiares estaban marcados por la preparación y distribución de alimento cocido. El potaje era en parte el equivalente no alcohólico de la cerveza en una sociedad musulmana. Pero la cocina comunal también estaba vinculada a la existencia de aldeas compactas en lugar de los asentamientos dispersos de los lodagaa, y a los aspectos de la organización centralizada que constrastaban con la "anarquía ordenada" de sus vecinos.

Las diferencias en la organización social afectaron el curso de los acontecimientos en los períodos coloniales y poscoloniales, y éstos a su vez afectaron la índole de la producción y el consumo. La dependencia de los esclavos, de los botines y de una tradición principalmente guerrera hizo que el advenimiento del gobierno colonial tuviera un impacto mayor entre los gonja que entre los lodagaa. El Estado tenía todo que perder, hasta que la clase gobernante aprendió a adaptarse a las nuevas posibilidades políticas que ofreció la independencia. Para los lodagaa, las oportunidades proliferaron. No sólo estaban más dispuestos a aceptar la educación como medio de progreso, sino que su producción agrícola tuvo una demanda creciente. La alta densidad de población dejó poco espacio para el aumento en la producción. Pero como los konkomba en el este, algunos de ellos se mudaron a las tierras menos pobladas de Gonja para cultivar ñames y otros vegetales requeridos en el sur, adoptando tempranamente la labranza con fines comerciales. Al mismo tiempo, algunos de los habitantes de las ciudades gonja, que siempre habían estado ocupados en el mercado, se incorporaron al intercambio comercial de ganado a una escala mucho mayor que antes, para poder satisfacer sus propias necesidades y las de los mercados urbanos del sur.

Pero a pesar de estas numerosas diferencias que afectaban a los alimentos en general, la forma real de la cuisine en ambas sociedades era sorprendentemente similar. No descubrimos una gran diferenciación en la cocina, ni siquiera en cuanto a la periodicidad, o a las festividades, o en relación con los diferentes estratos de la sociedad gonja. Pasemos a examinar ahora brevemente la índole de la cuisine en las principales sociedades eurasiáticas, donde las diferencias son de otro orden.

Notas

1. La "práctica real" puede incluir elementos verbales, desde luego; prefiero esta distinción a la de "ideal" y "real" porque lo característico de la conducta verbal reside en el modo en que puede elaborar nociones, descripcio-

nes, etc., en ausencia de la actividad misma. Esto también se verifica en la pintura y las artes gráficas, así como en la danza y la gestualidad, pero en grado mucho menor; la lengua promueve la creación de "normas", de "ideales", de sueños y visiones.

2. Véase MacFarlane 1978.

3. Wrigley 1957.

4. URADEP o Upper Region Agricultural Development Project (Proyecto de Desarrollo Agrícola de la Región del Alto Volta), en parte financiada por el Banco Mundial y el gobierno británico.

5. Véase en Hopkins 1973 un análisis altamente "formalizado", que reduce o eleva el estudio del Estado al de la empresa.

6. En realidad, algunos de los pistoleros (*mbongwura*) del ejército gonja provenían de grupos acán que huyeron antes de la llegada de los ashanti.

7. Los konkomba, por ejemplo, ocupan ahora "Grunshi Zongo", un antiguo asentamiento de esclavos, a pocas millas al sur de Salaga.

8. La venta de leña también provee algunos cauris a los amos. Los esclavos sólo se emplean, por así decirlo, para ir a buscar leña. Una carga se vende a 500 cauris. Pero es sobre todo el agua lo que proporciona un ingreso a los habitantes de Salaga durante la estación seca. Aunque el pueblo está cribado de agujeros como una espumadera y pueden encontrarse más de doscientos pozos esparcidos entre las casas, senderos, lugares abiertos y accesos, el agua escasea mucho hacia fines de diciembre, y los propietarios de pozos venden recipientes de ocho litros a 100 ó 150 cauris...

Desde el 1º de febrero los pozos están secos. Para esa época, las mujeres y los niños con fuerza suficiente salen a buscar agua para la casa y para vender a las cinco en punto de la mañana (Binger 1892: ii, 99).

9. Los lodagaa tenían pocas armas; el reciente jefe Gandaa adquirió varias para cazar; otras se usan en las ceremonias funerarias. Ignoro durante cuánto tiempo la situación fue la misma. Los únicos arcos y flechas que he visto entre los gonja, por otra parte, son los que llevaba el jefe Arquero de Bole (el Nangbewura) en el gran festival Damba.

10. Financiada antes de la independencia por la Colonial Development Corporation.

11. Cuando trabajé por primera vez en Birifu (1949), la labranza con arado que había sido alentada por la estación agrícola local virtualmente había cesado. En la actualidad, tres agricultores usan arados, todos ex soldados; esta forma de labranza, apoyada por una misión agrícola alemana y por grupos cristianos, está extendiéndose.

12. El "período hambriento" era característico de la agricultura estacional. Sobre la Inglaterra medieval, el autor de *Piers Plowman* escribe:

> Por entonces la cosecha comenzaba, llegaba maíz nuevo al mercado,
> Y el pueblo estaba contento y alimentaba su hambre con lo mejor.
> Ningún mendigo habría comido pan si había porotos cocinándose,
> Salvo si era de la más blanca y pura harina.
>
> (1949: 42)

La última oración indica la recurrente valoración del pan blanco como distinto del negro, desde los tiempos romanos en adelante, excepto por supuesto, en Alemania y algunos otros países del norte de Europa donde subsistió el centeno. Sin embargo, no hay pruebas de una ventaja nutricional de un tipo de hogaza de trigo respecto de la otra, a pesar de la creencia popular (McCance y Widdowson 1956; Forster y Ranum 1979: x).

13. La sal constituía un artículo central del comercio trans-sahariano, pero era también clave en el comercio chino y en la Europa medieval. Sobre Europa, Duby escribe que

> esta necesidad básica... constituía probablemente el principal ítem del mercado de largas distancias, en peso si no en valor... casi todo el tráfico entre Bavaria y los países eslavos se basaba en este producto, y podemos sospechar que la producción y transporte de sal destinada a Lombardía es el origen de la temprana acumulación de capital en Venecia y Comacchio (1974: 105).

14. R. Austin Freeman, 1898; Goody, 1964.

15. En esencia, la tierra sigue siendo *extra commercium* en el norte de Ghana, pero ahora está sujeta a la transferencia monetaria en las áreas de cultivo de cacao en el sur.

16. El término "agro-ciudad" se ha aplicado a las grandes ciudades precoloniales de los yoruba en Nigeria. En Inglaterra, bien entrado el siglo XV, los principales ciudadanos de la capital aún poseían tierras alrededor de los muros de la ciudad, hacían pastar sus animales en las tierras comunales y cerraban sus negocios para ir a cosechar; "la preferencia por el autoabastecimiento luchó hasta la muerte" (Davis 1966: 40-1).

17. Como señala Binger: "Certes, les nègres mangent des mets simples, mais leur préparation n'est pas moins très longue" ["Es verdad que los negros comen platos simples; sin embargo, su preparación es muy prolongada"] (1906: 27).

18. Véase en Goody (1972a), una descripción indígena del proceso. Véase en Hagaman 1977, un estudio reciente sobre la cerveza en un grupo vecino. El Mito del Bagré presta mucha atención a la preparación de la cerveza, y a las tareas de la mujer en general. El comercio estaba dominado en parte por las preferencia del pueblo por una fabricante y no otra, y en parte por los múltiples lazos de la vida aldeana. En la Inglaterra de la baja Edad Media, la fermentación de la cerveza, que estaba sobre todo en manos de las mujeres, "era uno de los mercados más informales y desorganizados del Medioevo" (Davis 1966: 12). Sin embargo, la naturaleza de la vida urbana (en 1309 había 1300 fabricantes de cerveza en la ciudad de Londres, para una población bastante inferior a 50.000 habitantes) condujo a la designación de degustadores de ale oficiales; como el pan, la cerveza estaba sujeta a control de precios.

19. Líneas 2399-2436 de la versión del Bagré publicada (1981) con traducciones al francés y al inglés como *Une récitation du Bagré* (Classiques africains, París), que es una versión del Bagré Negro grabada en la casa del jefe, en Birifu, en 1969.

20. Véase en Bowdich 1819, una colorida representación del festival.

21. *The Myth of the Bagre* (1972), p. 132.

22. *ibid.* p. 136.

23. Líneas 1025-1049 de la versión del Bagré Blanco recitado por Sielo en Campanas Bagré, Marba, en Birifu, diciembre de 1976. Grabado por K. Gandah y J. Goody y disponible en microfichas en el Departamento de Antropología Social de la Universidad de Cambridge.

24. En este contexto, utilizo la palabra "campesino" para denotar a un cultivador que trabaja la tierra que puede "poseer", arrendar o mantener bajo alguna otra forma de pertenencia, que produce no sólo para su sustento sino también para la venta en el mercado, para pagar el arrendamiento o para dispensarse de los servicios de labranza. De allí que no pueda existir una sociedad campesina, ni siquiera un "modo de producción" campesino, ya que los campesinos forman parte de una sociedad diferenciada en ciudad y campo, y practican una división especializada y diferenciada desde el punto de vista del acceso a los recursos, incluso en el nivel de la aldea. Es decir que existirán hacendados (aunque no todos sean terratenientes), las posesiones tendrán distinta extensión, y la población incluirá a los sin tierra, así como a los propietarios y arrendatarios. En los últimos años, se han hecho intentos por definir otros rasgos del "campesinado", en relación con el tamaño de las moradas, etc.; la definición está atestada de un conjunto de características auxiliares que deben ser objeto de investigaciones empíricas más que utilizarse como atributos en una definición. Con una definición así, no es difícil demostrar que cualquier sociedad dada no se ajusta a cada uno de los rasgos de la descripción propuesta, como lo hizo Macfarlane para el caso de Inglaterra. Pero si bien su demostración es justa en muchos aspectos, la misma crítica se aplica a "campesinos" no ingleses, quienes por ende pierden su especificidad frente a, por ejemplo, la experiencia francesa (Duby 1974).

25. Segalen (1980) observa que comer juntos era una práctica común en la mayoría de las zonas rurales de Francia.

26. Debo agregar que, en 1970, mi amigo y antiguo discípulo, el arqueólogo Dr Roland Fletcher, permaneció un tiempo en la sección Chorobang de la ciudad, donde afirma haber observado un grupo de hombres comiendo juntos. Es posible que haya podido observar algo que yo no he podido ver, pero parece más probable que se tratara de una ocasión irregular, como la consumación de un sacrificio. Esther Goody también informa que en 1976 los jefes de dos grandes grupos de tejedores en Daboya afirmaron que hasta el año anterior comían juntos en la mezquita; entretanto, los otros miembros masculinos de cada casa (alrededor de 20 en total) comían en dos grupos, el grupo de los mayores y el de los demás hombres casados; el alimento lo suministraban las esposas que debían cocinar. Es evidente que no se trata de un tema en el que se pueda ser dogmático; los grupos de consumo formados por hombres a veces son mayores que los grupos que producen el alimento. Pero las afirmaciones acerca de las prácticas en el pasado deben tomarse con precaución por las razones que ya he citado; es fácil confundir una metáfora con una práctica.

27. Véase el orden de la segmentación en Fortes 1949a. A menudo es

difícil distinguir cuándo se trata de familias conyugales, hogares, linajes mínimos o grupos mayores de descendientes, un hecho que es de importancia considerable en el examen de algunos aspectos de la organización social. Por ejemplo, en el análisis de la operación del matrimonio entre primos como sistema de intercambio, es crucial examinar la índole de las unidades de intercambio en términos de tamaño, orden de la segmentación y rasgos similares.

28. Véase E. Goody 1973: 66.

4

Lo alto y lo bajo: cultura culinaria en Asia y Europa

En el norte de Ghana, había pocas diferencias internas en el alimento —crudo o cocido— que consumían los distintos miembros de las sociedades tradicionales. Incluso un Estado como Gonja, con estratos organizados en una jerarquía y diferenciados en términos de acceso a cargos políticos, rol socioeconómico y filiación religiosa, tenía una cuisine simple. Casi no existen pruebas de diferenciación en los relatos de los viajeros precoloniales o los primeros administradores, y es significativo que a los visitantes de alto rango, no sólo europeos, se les ofrezca alimento crudo más que cocido.

La provisión de alimentos para los extranjeros era generalmente responsabilidad del jefe local o líder. Sin embargo, en los centros urbanos donde se reunían los mercaderes, el dueño de las tierras debía proveer alimento cocido para sus "extranjeros". Cuando Binger visitó la ciudad gonja de Salaga en 1888, encontró que en el techo de la casa de su anfitrión había una cacerola y un palo para revolver, como signo de la hospitalidad que ese acomodado mercader estaba dispuesto a ofrecer (Binger 1892: ii, 85).

La situación no es muy diferente en la actualidad, a pesar de que el impacto de un nuevo tipo de estratificación originado por el alfabetización y la educación y asociado con la enseñanza, la administración, el rango militar y los cargos políticos, comienza a tener efectos, sobre todo ahora que nuevas formas de producción primaria, como el cultivo con tractor de variedades de arroz de alto rendimiento para el mercado, han dejado su marca en la región de la sabana (Goody 1981). Estos factores —el impacto del régimen colonial, la creación de una nación "independiente", los vínculos con la economía mundial— han puesto a los habitantes en contacto con diferentes tipos de cuisine, y en particular con los productos de la industrialización de la cocina. La naturaleza del alimento

industrial y su impacto en el norte de Ghana será el tema de otros capítulos; antes intentaremos explicar el estado general de la cuisine africana en contraste con las principales sociedades de Eurasia. Pero primero debemos especificar algunos de los rasgos comunes de esa cuisine eurasiática. Al hacerlo, sólo abordaré un pequeño segmento de los procesos que he descripto en el último capítulo, es decir, la cuisine propiamente dicha. También aquí mi interés se centra en una cuestión básica: las características de una cuisine verdaderamente diferenciada que distingue a una sociedad estratificada tanto cultural como políticamente.

La naturaleza de una cuisine está en clara relación con el sistema particular de producción y distribución de alimentos. Cuando analiza la emergencia de la cuisine china, que sitúa en el período Sung (960-1279), Freeman distingue tres prerrequisitos. Primero, hay disponibilidad de cierto número de ingredientes, algunos importados, junto con una amplia variedad de recetas; "la cuisine no se desarrolla a partir de las tradiciones culinarias de una sola región" (1977: 144). En China, era un emprendimiento imperial, un producto de las grandes ciudades capitales, primero de Keifeng en el norte, luego de Hangchow. En segundo lugar, "una cuisine requiere un conjunto numeroso de consumidores críticos y audaces", no simplemente una clientela de palacio, como la que ya existía en China, sino una élite más amplia que en este caso consistía en el creciente cuerpo de oficiales y de mercaderes que suministraban no sólo los productos de tierras distantes y regiones diversas ("los duraznos dorados de Samarcanda", las uvas de Medio Oriente), sino también grandes cantidades de cereales y otros alimentos necesarios para mantener "la ciudad más grande del mundo", cuyos mercados fueron descriptos por Marco Polo y pintados en un fascinante pergamino: el Festival de Primavera en el Río (Freeman 1977: 143). En tercer lugar, existían actitudes que otorgaban preeminencia al placer de consumir alimentos. El cuarto prerrequisito era también "decisivo": los importantes avances de la agricultura y el comercio que se produjeron en ese período. La introducción de nuevas especies de arroz vietnamita permitió duplicar la cosecha y abrir nuevas áreas para la labranza; el desarrollo de una agricultura comercial contribuyó al aumento de la producción en el campo y del consumo en las ciudades; hubo un cambio en los patrones de consumo de las masas y las élites, lo que condujo a la inclusión del arroz, el té y el azúcar en la dieta tanto de la mayoría como de la minoría.[1]

En este capítulo, analizaré una evolución más amplia que se

produjo tempranamente, tanto en China como en otras culturas. Si bien me refiero al desarrollo de una cuisine diferenciada, una *haute cuisine* comparada con una baja cuisine, tal vez sea preferible referirse a una cocina más alta y más baja para evitar algunas de las consecuencias específicas del uso francés, sobre las que Freeman llama la atención. De todos modos, a mi criterio, esa diferenciación se produce más tempranamente, y se basa en el sistema de producción y estratificación que no se encontrará en el Africa Negra de los tiempos precoloniales, con ciertas excepciones limitadas. Es la ausencia de este sistema productivo lo que hace que la aplicación de términos como feudalismo o modo asiático de producción sea totalmente inapropiada para los sistemas sociales del continente, hecho que también afecta profundamente a sus culturas. Para echar luz sobre este contraste con las principales sociedades de Europa y Asia, me propongo examinar el modo en que la cocina es diferenciada en este último grupo de sociedades. Al hacerlo, dirijo mi atención al hecho de que éstas presentan dos características particularmente relevantes. Primero, practican formas de agricultura intensiva, aprovechan la energía animal mediante el arado, o controlan el agua mediante el riego y otros medios. En segundo lugar, emplean la escritura para una diversidad de fines: económicos, administrativos, literarios y "prácticos". Es en este último aspecto, el "práctico", donde encontramos los usos de la cultura escrita relacionados con la cocina, y sobre todo con la dieta, donde más tempranamente encontramos la elaboración de ideas sobre los alimentos y las comidas en el contexto de sistemas cosmológicos y fisiológicos. El análisis del hombre en relación con el cielo y la tierra es una parte del bagaje necesario para la producción especializada de manuales dietéticos y libros de cocina en el mundo contemporáneo.

Un rasgo saliente de las culturas culinarias de las principales sociedades de Europa y Asia es su asociación con el hombre jerárquico. La forma extrema de su diferenciación se encuentra en la asignación de alimentos específicos a funciones, oficios o clases específicas; cisnes a la realeza en Inglaterra, vino de miel a la nobleza en Etiopía. Pero hay formas más complejas, más sutiles de diferenciación; para tratar de distinguir algunos de los rasgos principales de la cuisine jerárquica debemos primero volvernos hacia el Medio Oriente antiguo, cuna de la "civilización" en la Edad de Bronce, donde el advenimiento de la escritura y de formas escultóricas y gráficas elaboradas nos permiten caracterizar el

perfil de una cocina muy diferente en sus consecuencias sociales de la que existió en Africa. La egipcia no fue la primera civilización que utilizó la escritura; ese honor parece pertenecer a otra sociedad basada en el riego y el arado: los sumerios de Mesopotamia. Pero las pruebas de una vida social temprana son más ricas en Egipto debido al elaborado testimonio gráfico asociado al culto de los muertos.

A comienzos del cuarto milenio a.C., las pinturas de la tumba del sacerdote Thy, cerca de Saqqara, muestran una considerable variedad de alimentos, resultado de una amplia gama de búsquedas agrícolas, una hueste de sirvientes y un desarrollado sistema de comercio e impuestos. En su monografía sobre las mastabas de Saqqara, Margaret Murray distingue quince tipos de panes y pasteles.[2] Existía una gran brecha entre la frugal dieta del campesinado, que consistía en dátiles, vegetales y ocasionalmente pescado, y las elaboradas mesas de las clases dominantes[3] —brecha que no era simplemente una cuestión de cantidad, sino también de calidad, de complejidad y de ingredientes.

Algunos indicios de la complejidad de las cocinas de las clases altas en un período posterior aparecen en la lista de diferentes tipos de panes citada en el Onomasticon de Amenhotep (dinastía XX, c. 1000 a.C.). Este documento pretendía incluir el nombre de todo lo existente en el mundo, pero no poseemos el inventario completo, si es que alguna vez fue completado. A una lista de tipos de tierras de labranza y sus productos le siguen más de cuarenta items que comienzan con la harina (no. 506). Con algunas raras excepciones, estas entradas suelen especificar tipos de pasteles, panes o tortas hechos de cereales mencionados antes en el catálogo (Gardiner 1947: ii, 228). Los cereales también forman la base de la "cerveza", que es la primera entrada entre 23 variedades de bebidas. Luego se procede a enumerar las 29 partes de un buey, empezando con el término genérico "carne", descendiendo luego hacia la "cabeza", "cuello", etc. El Onomasticon incompleto termina con tres clases de carne, "carne cruda", "carne cocida" y "carne especiada" (literalmente "endulzada"), una tríada de procesos que originariamente deben haber estado seguidos por una lista de los platos cocidos que contenían esos diversos tipos de carne. La progresión habría sido, pues, del campo a la cocina y de allí, a la mesa.

En Egipto, los cereales formaban una parte sustancial de la dieta, y se los preparaba de diferentes maneras. El Papiro Harris (c. 1200 a.C.) también menciona más de treinta formas de panes y

pasteles. En esa época, los modos de preparación y combinación de los ingredientes parecen ser ya más complejos. Las mezclas de harina, miel y aceite eran comunes; los dulces estaban más difundidos; el encurtido y el salado se agregaban a otros procesos culinarios. A medida que la cuisine se volvía más elaborada, también se diferenciaba en la línea de la jerarquía social. En Egipto, el pescado encurtido y salado parece haber sido el alimento de los pobres en lo que respecta a la proteína animal (Forbes 1954: 272). En Mesopotamia, se produce una diferenciación similar; la carne vacuna, por ejemplo, era el alimento típico de los ricos. Un proverbio sumerio expresa este contraste en términos culinarios:

> El pobre está mejor muerto que vivo;
> Si tiene pan, no tiene sal,
> Si tiene sal, no tiene pan,
> Si tiene carne, no tiene cordero,
> Si tiene cordero, no tiene carne.
>
> (Kramer 1956: 154)

Las técnicas también se van haciendo más complejas durante este período. Se desarrollan los hornos para vasijas y ladrillos y también para cocinar. Estos primeros hornos eran desde luego posteriores, es decir que el fuego se encendía en el interior, y luego el rescoldo se esparcía para que el alimento se cocinara mientras el horno se enfriaba, como sucede aún hoy con el pan y la pizza en la zona mediterránea. Las carnes horneadas se cortaban antes de introducirse en el horno caliente, incluso cuando éste era calentado desde el exterior. La carne se asaba en un palo que se hacía girar; el asado en horno tuvo que esperar el advenimiento de hornos calentados de manera continua, fabricados en metal (asociados a la estufa), productos de la Revolución Industrial. Hasta ese momento, el horneado y el asado eran procesos muy diferentes.

La técnica de horneado se propagó en Egipto, en especial como medio para preparar pan, pero también se aplicó en el procesamiento de carne, trozada y luego cocida en horno. Durante la época de construcción de las pirámides, las fincas más grandes estaban equipadas con hornos de ladrillos, braseros con sartenes especiales para freír y otros tipos de utensilios culinarios. En Mesopotamia, podían encontrarse panaderías en la zona de los templos; el crecimiento de los templos y las casas reales dio origen a unidades mayores de preparación de alimentos y al desarrollo de una tecnología capaz de afrontar el cambio de escala. Esas "cocinas comunitarias" fueron las precursoras de la provisión militar, los

refectorios monásticos, los comedores estudiantiles y las cantinas industriales de épocas posteriores. La organización de esas unidades de consumo estaba acompañada por una especialización de las funciones culinarias y la transposición sexual de las tareas domésticas en las cocinas de los ricos. Las paredes de la tumba de Ramsés III están cubiertas con representaciones de hombres trabajando en las cocinas, horneando, cocinando, preparando la carne y amasando, desempeñando las funciones asignadas a las mujeres en el contexto doméstico común. La nueva tecnología gastronómica y la especialización que trajo aparejada se extendieron fuera de la cocina, hacia actividades artesanales como los objetos en metal fabricados por los hombres. "Los farmacéuticos y perfumistas modificaron los utensilios y operaciones de cocina, y los desarrollaron para que fueran utilizados en gastronomía, para influir en el trabajo sobre metales, y finalmente para fijar los equipamientos y términos de laboratorio de los primeros alquimistas" (Forbes 1954: 290). Como entre los lodagaa, la cocina fue el primer "laboratorio", pero éste estuvo a cargo de los hombres.

El aspecto de la sociología de la cocina que aborda la división sexual de la tarea se ha generalizado bastante. Desde la época egipcia, las grandes cortes de Europa y el Mediterráneo emplearon a hombres como cocineros. Eran ellos quienes se hacían cargo de las recetas femeninas para la cocina diaria y las transformaban en cuisine cortesana. En Africa, la estratificación se produjo de otra manera. Allí, eran las mujeres quienes cocinaban en las cortes de los reyes, y hubo muy pocos cambios o ninguno respecto de las recetas y procesos de la vida cotidiana. Esas mujeres no cocinaban en tanto personal de servicio, sino en tanto esposas. Los jefes eran responsables de la provisión de alimento y abrigo a los mercaderes y otros viajeros, de modo que cuantos más invitados había, más esposas se requerían para llevar a cabo la laboriosa tarea de preparación de alimentos para los visitantes. Incluso las mujeres cautivas se transformaban en esposas, aunque los hombres cautivos también desarrollaban tareas femeninas, como juntar leña; ellos eran tal vez los verdaderos esclavos. De todos modos, las funciones sexuales y culinarias de las mujeres rara vez estaban separadas, como ocurría en las jerarquías de Europa y Asia. El espacio no estaba dividido en los ambientes para los compañeros sexuales, es decir, el harén y la alcoba por una parte, y los ambientes para el personal de cocina por otra, disposición que está tipificada en el gran Palacio Topkapi de Estambul. Los rasgos arquitecturales de los palacios de Africa, Europa y Asia difieren

obviamente según el número de clientes, seguidores, dependientes y visitantes, pero también están influidos por la naturaleza de las tareas de las esposas reales y los criados.

La brecha entre Africa y el Cercano Oriente antiguo se hace sentir en los mercados tanto como en los palacios. Hemos visto que en la mayoría de los mercados rurales de Africa pueden comprarse en la actualidad alimentos y cerveza preparados para la venta por las mujeres de la aldea. En el Cercano Oriente Antiguo, sin embargo, el alimento cocido se transformaba en objeto de un intercambio comercial especializado. La preparación de alimentos era a menudo una ocupación de tiempo completo, tanto para hombres como para mujeres. Los especialistas que llevaban a cabo un tipo de comercio o manufactura estaban agrupados con frecuencia en una parte distinta de la ciudad o aldea. Cuando envió al profeta Jeremías a prisión, el rey Sedecias ordenó "que debían darle diariamente un pedazo de pan de la calle de los panaderos" (Jer. XXXVII: 21). Esa calle de los panaderos implicaba algún tipo de organización basada en la artesanía, aunque no siempre los miembros de un determinado gremio vivían agrupados. Sin embargo, aquí, como en ciertas partes de la Europa medieval, las tareas especializadas habían adquirido una dimensión espacial y se habían transformado en la base del agrupamiento de viviendas.

Las tumbas egipcias demuestran la presencia de los prerrequisitos de la *haute cuisine*. Pero fue en Grecia y Roma, cuando las formas logográfica y silábica de escritura ya habían dado origen al alfabeto, donde la cocina, como muchas esferas de la actividad humana, se incorporó a la forma escrita para crear un núcleo de prácticas y recetas que podían estar sujetas a una mayor elaboración en las cocinas y bibliotecas de los ricos.[4] El título del primer trabajo sobre la cocina aún se discute. Hay una descripción de un banquete ateniense del visitante de Scitia Anacarsis en el siglo IV a.C. (Barthélémy 1824). Más tarde, Petronio nos proporciona el famoso relato ficcional y satírico de la cena de Trimalquio. La elaboración de la comida adquiere aquí una forma curiosa, característica de buena parte del consumo conspicuo, e incluye la preparación de una carne para que parezca otra, truco culinario típico de los banquetes.

> No habría habido un final para nuestros problemas si no hubieran traído un último plato: zorzales preparados delicadamente, estofados con uvas y nueces. También siguieron membrillos con espinas

clavadas para que parecieran erizos de mar. Los hubiéramos tolerado, si un plato mucho más fantástico no nos hubiera llevado a preferir la muerte por inanición. Nos presentaron lo que tomamos por un ganso graso, con pescado y toda clase de aves alrededor, y Trimalquio dijo: "Amigos míos, todo lo que ven en esta mesa está hecho con un solo cuerpo... Como espero aumentar mis ganancias y no mi peso, mi cocinero hizo todos los platos con carne de cerdo" (1913: 157).

Sin embargo, las fuentes principales de la cocina antigua son Ateneo y el muy analizado libro de cocina de Apicio, que algunos han tomado como una falsificación medieval (Vehling 1936). El libro de Apicio era posiblemente un manual de comercio al principio sólo usado por los cocineros, o tal vez varios manuales, la mayoría de origen griego, agrupados bajo el nombre de un bien conocido gourmet del siglo III d.C. Sea como fuere, el libro sigue interesando hasta en la época renacentista. En Italia, los siglos XIV y XV produjeron una docena de manuscritos. El libro no era una guía de la comida común, sino esencialmente un libro de gastronomía, dirigido a los "pocos favorecidos". "Apicio, señala Vehling, no se preocupaba por el tiempo o el trabajo" (p. 24).

Las pretensiones gastronómicas de Roma dieron origen a una serie de leyes suntuarias mediante las cuales se intentó controlar el gasto en alimentos y limitar el consumo ostentoso. Si bien parece haber tenido poco efecto, esa legislación demuestra la constante oposición a la *haute cuisine*, sea en términos morales o políticos, bajo la fachada del puritanismo o el igualitarismo. Pues aunque esas leyes sean interpretadas como intentos de preservar la estructura de las desigualdades existentes, su mera introducción implica una amenaza para la jerarquía. Por cierto, se trata de un resentemiento inherente a la existencia de una cuisine públicamente diferenciada.

Anterior a Apicio, y tal vez el primer tratado culinario que haya llegado hasta nosotros, es el texto de Ateneo, nativo de la ciudad egipcia de Naucratis; escrito alrededor del 200 d.C., fue llamado *Los Dipnosofistas*, "Connoisseurs en el arte del comer" o "El banquete de los entendidos". Usando la frecuente técnica académica del plagio de escritos anteriores, recogió sus observaciones sobre las maneras y costumbres de los antiguos de 800 autores diferentes. Gran parte de este tratado se refiere al alimento y su elaboración. En un punto, el autor enumera 72 clases de pan fabricadas en Grecia. La distribución de esas variedades es sobre todo geográfica; los diferentes nombres locales pueden haberse

usado para el mismo tipo de pan. Pero otras variaciones en la naturaleza de los alimentos disponibles daban cuenta de la jerarquía social, y el acento estaba puesto en los ricos, el lujo y la diferencia. Significativamente, el libro mismo es presentado como una conversación en una cena ofrecida por un rico romano, lo que refleja el gran interés por la gastronomía entre las clases altas; la palabra *symposium* significaba originariamente "fiesta del vino". Los elementos esenciales del consumo ostentoso, de la labor servil y de la elaboración culinaria que caracterizó a la alta sociedad se evocan en el siguiente pasaje de una traducción en verso (Bohn i, 238).

> Y luego dos esclavos trajeron una mesa impecable
> Y luego otra y otra, hasta
> Que la habitación estuvo llena, y luego lámparas colgantes
> Irradiaron luz sobre la festiva multitud,
> Y las hierbas y los platos delicados.
> Y luego se requirieron todas las artes
> Para proveer el plato más lujoso.
> Pasteles de cebada blancos como la nieve llenaron los cestos,
> Y luego no se sirvieron en recipientes vulgares,
> Sino en hermosa vajilla, cuya prodigalidad
> Colmó la rica mesa, anguilas y congrios bien guisados,
> Plato digno de los dioses. Luego vino una fuente
> De igual tamaño, con exquisito pez espada relleno,
> Y luego una gran sepia, y la sabrosa tribu
> De los pulpos. Después de esto,
> Otro plato apareció sobre la mesa,
> Rival del que acababan de traer del fuego,
> Fragante de olores especiados. Y entonces
> Nuevamente la sepia, y esas
> Esquilas con miel, y pasteles exquisitos,
> Dulces al paladar, y grandes bollos de trigo,
> Grandes como perdices, dulces y redondos,
> De sabor tan preciado. Y si preguntas
> Qué otras cosas hubo, te hablaría del suculento lomo,
> Y de la carne de cerdo, y la cabeza de jabalí, todo caliente;
> Trozos de cabrito, patitas de cerdo,
> Costillas de vaca, y cabezas, y hocicos, y colas.
> Luego nuevamente cabrito, y cordero, y liebres y pollos,
> Perdices y faisanes.
> Y dorada miel, y crema agria también hubo,
> Y queso, del que diré que era el plato
> Más tierno. Y cuando todos hubimos alcanzado
> La saciedad de vino y alimento, los esclavos

Despejaron las mesas aún llenas; y otros trajeron
Agua caliente para que laváramos nuestras manos.

El autor cita con frecuencia al siciliano Arquestrato, quien escribió un tratado sobre *Gastrología* aún más antiguo:

> Pero este Arquestrato era tan adicto al lujo, que viajó por todos los países y todos los mares con gran diligencia, con el deseo, según me parece, de buscar todo lo relacionado con su estómago; y como lo hacen los hombres que escriben itinerarios y libros de viajes, él pretende relatar todo con gran precisión, y decirnos dónde podemos procurarnos todo tipo de comestibles en su mayor perfección.[5]

La cita atrae la atención hacia un punto relacionado con el desarrollo de la *haute cuisine*, en particular con su dependencia de una variedad de platos que son en su mayor parte invención de especialistas. Pero no del todo. La alta cuisine también incorpora y transforma lo que, desde el punto de vista nacional, es la comida regional de los campesinos y la cocina de los extranjeros. En términos de clase y cuisine, cuanto más alto nos encontramos en la jerarquía, más amplios son los contactos, más vasta es la perspectiva.

La alta cuisine debe adquirir inevitablemente los ingredientes en el "exterior". Esto resultó cierto sobre todo para esos preciosos elementos de la cocina, las especias exóticas, cuyo comercio se extendió tan rápidamente siguiendo la conquista de Oriente por parte de Alejandro. La palabra misma deriva del latín *species*, que significa un artículo de distinción o valor especial en contraste con los artículos del comercio común.[6] Las especias provenientes de China, el Sudeste Asiático, India, Persia, Arabia y Africa Oriental formaron una parte sustancial del comercio romano, y el Barrio de las Especias se transformó en una conocida zona de la capital. El alcance del comercio en mercaderías suntuarias era un índice de la gran riqueza del Imperio, ya que esos productos solían trocarse por metales preciosos. Internamente, la distribución de esas mercaderías tenía un vínculo fuerte con la jerarquía, como los demás alimentos. Si suponemos que datan del período de Augusto, las recetas de Apicio fueron las primeras en analizar las especias como condimentos en el sentido moderno; "eran primordialmente para la mesa del hombre rico" e "introdujeron en Occidente un nuevo modo de vida" (Miller 1969: 10). Estos productos importados acompañaron "platos exóticos como avestruz, grulla, loro y flamenco hervidos y especiados, y un rico guiso

à la Baiae, que consistía en ostras, mejillones, erizos de mar, piñones tostados, ruda, apio, pimienta, coriandro, comino, vino dulce de cocina (*passum*), salsa de pescado (*liquamen*), dátiles de Jericó y aceite de oliva" (p. 11). La jerarquía de alimentos se había establecido en la Italia romana, tanto en la literatura como en la vida.

Esta diferenciación culinaria de la cultura no fue sólo un fenómeno del mundo clásico, sino de todas las sociedades importantes del continente eurasiático. Está vinculada a una clase particular de jerarquía, con diferentes "estilos de vida", jerarquía que a su vez está basada en cierto tipo de sistema agrícola. La diferenciación que hemos visto en el mundo mediterráneo y la oposición que engendró, tanto en el nivel conceptual como en el político, son evidentes en la que es tal vez la cuisine más compleja de todas: la de China.

En ella, la diferenciación en la cocina adquiere formas privadas y públicas, regionales y jerárquicas. Muchas de las diferencias en ese vasto país eran de índole geográfica. En el siglo XIII, en Hangchow, capital del sur de Sung, que Marco Polo conoció como Quinsai o Kinsai, la "Ciudad del Cielo", sin duda "la primera y más espléndida ciudad del mundo" (1958: 213), o en el siglo XII, en Kaifeng, capital del norte de Sung, los restaurants servían una variedad de platos regionales, tanto a los refugiados como a las ilustres familias que habían llegado allí desde regiones distantes del reino. Esos restaurants regionales en la capital parecen haber constituido las bases de las diversas "escuelas" en las que se dividía la alta cuisine. Esta no era sólo un rasgo distintivo de los ricos. Llegaba a un público más amplio a través de los restaurants, donde la gente de recursos más modestos celebraba las fiestas familiares con un elaborado banquete.

La cocina china se divide a menudo en cuatro regiones principales, aunque en la época Sung éstas parecen haber sido sólo tres (Freeman 1977: 168). En la cuisine del norte, los platos tendían a ser suaves y a incluir mucho cordero y alimentos en conserva; algunos afirman que eran "agrios". La base estaba constituida por trigo y mijo, convertidos en bollos, pastas, pudines y pasteles rellenos. La cocina del sur, como la del delta del Yangtsé, utilizaba cerdo y pescado, y se basaba en el arroz; era más sazonada y a veces incluía ranas, un plato que los norteños consideraban tan incompatible como hoy lo consideran los ingleses en Francia. La cocina sechuanesa también estaba basada en el

arroz, pero era más picante pues empleaba pimientos; a menudo se acompañaba con té y hierbas medicinales, ya que Se-chuan era un gran centro productor. A estas tres regiones debe agregarse la comida cantonesa, caracterizada por platos agridulces.

Otros autores sostienen que la división tradicional es en cinco cuisines regionales, a las que consideran una muestra de la general obsesión por el número cinco. Las cuisines del norte son de Honan y Shantung, las del sur, de Se-chuan, Fukien y Cantón. Pero algunos consideran que incluso esta categorización es demasiado limitada, aun cuando se emplee el criterio de Wei para definir una escuela: que sus restaurants puedan "ofrecer... en una noche más de cien platos diferentes preparados a partir de productos locales" (Anderson 1977: 354).[7] Chang también señala (1977: 14) que, si bien se considera a los *ts'ai* Ching (platos de Pekín) o *ts'ai* Ch'uan (platos de Se-chuan) como las subdivisiones principales de la cuisine china, estos estilos son más una clasificación de los restaurants que de la cocina local; los *ts'ai* de Pekín, por ejemplo, son las comidas servidas en los restaurants de las *afueras* de Pekín, que combinan muchas especialidades locales de todo el norte de China.

Sin embargo, la diferenciación regional no era sólo una cuestión de estilos de restaurants. Entre otras cosas, dependía de los alimentos de consumo general: arroz en el sur, trigo y mijo en el norte. Como en la mayoría de las cuisines no europeas, la carne desempeña un papel relativamente menor en la dieta. Pero a pesar de recibir la influencia del budismo, los chinos no rechazaban la carne, como lo hacen varios grupos en la India por motivos espirituales; simplemente no era un producto disponible. Se consumía la que se encontraba, incluida la carne de perro, y la carne humana no constituía un tabú. La antropofagia se practicaba en China durante el período T'ang, de manera totalmente deliberada:

> No era de ningún modo una costumbre inusual entre los ciudadanos T'ang cortar en trozos el cuerpo de un funcionario corrupto o tiránico y comerlo... En 739, un oficial de la corte, que gozaba del favor del monarca, aceptó un soborno para ocultar el crimen de un colega; el asunto salió a la luz, y el gobernante hizo castigar severamente al infractor, después de lo cual, el funcionario que supervisó el castigo cortó el corazón del criminal y comió un pedazo de su carne.

Schafer habla de este incidente como un ejemplo de "canibalismo ceremonial" (1977: 135), pero también intervienen otros factores. "En 803, un oficial del ejército dirigió un motín contra su

comandante, lo asesinó y lo devoró." Esta solución final parece haber sido un medio de venganza, similar a la exposición de la cabeza de la víctima en una pica o el descuartizamiento del cuerpo, practicados en Europa y en el Africa subsahariana. El informe de Rolland (1976) relata un ejemplo reciente de descuartizamiento, a propósito de la sorprendente expedición de Voulet y Chanoine al Chad a fines del siglo XIX, en tanto que la primera práctica fue realizada por las expediciones punitivas de los regímenes coloniales (Weiskel 1980, portada). En los períodos Yuan y Ming, la carne humana formaba parte de la dieta, y han llegado hasta nosotros comentarios sobre pudines rellenos con carne de personas. Pero el "canibalismo vengativo" y el "canibalismo gourmet" parecen menos frecuentes que el "canibalismo por desesperación" que se registra regularmente en épocas de hambrunas y catástrofes (Mote 1977: 243). En el período Ch'ing (1644-1911), los cronistas locales a menudo repiten la frase "Este año las personas se comieron unas a otras" cuando se refieren a las hambrunas, aunque algunos autores sostienen que esta expresión debe tomarse como una metáfora y no en sentido literal (Spence 1977: 261).

Dejando de lado la proteína animal, hay una línea que divide el Asia Oriental en dos grupos: el que depende de los productos derivados de la leche (India, Tibet y los nómades del Asia Central), y los que rechazan esos alimentos, categoría que incluye a los chinos, al menos durante ciertos períodos. En India, la principal fuente de proteínas proviene de las legumbres y los productos lácteos. En China, la ausencia de derivados lácteos estaba vinculada a la prevalencia del poroto de soja, que proporcionaba el mismo tipo de nutrientes y era más barato (Anderson 1977: 341).[8] El cultivo de arroz dio altos rendimientos en el sur, pero además los chinos descubrieron que el poroto de soja era un medio mucho más eficiente para producir proteínas que la cría de ganado. La ausencia de animales y la presencia del poroto de soja dieron lugar a una alta densidad de población en las ciudades y en el campo. Los propios chinos han sostenido que el rechazo de los productos lácteos era una manera de diferenciarse de los pueblos nómades vecinos, y de permanecer independientes en lo referente a la alimentación. Las dos nociones no son incompatibles. Sin embargo, en la actualidad, frente a la leche condensada azucarada, producto clave de la primera cocina industrial, la actitud está cambiando con rapidez.

Además de la diferenciación regional, la cocina varía en cuanto al estrato al que pertenece el grupo considerado. Un caso

extremo era el vino, que desde el siglo VII hasta el X, estuvo reservado a los emperadores. Pero la diversidad se extendía aún más. Marco Polo observó que la carne de los animales más grandes "es consumida por los ricos y las clases altas. Los demás, las clases más bajas, no tienen escrúpulos en comer toda clase de carne espuria."[9] Gernet comenta: "Había tales extremos de riqueza y pobreza en las clases que formaban la población de Hangchow, que debe hacerse una distinción entre el alimento consumido por el rico y el consumido por el pobre."[10] Por cierto, de acuerdo con Chang (1977: 15), había mayor disparidad en China entre ricos y pobres que en cualquier otro país del mundo. La frugalidad de los campesinos es función de su posición socioeconómica. Entre los ricos, la frugalidad es considerada una virtud, pero una virtud que se observa con intermitencias: los períodos de abstinencia se alternan con los de festines. En este nivel, la dieta frugal se asocia más a la abstinencia y el rechazo voluntario que al hambre y los factores ineluctables; la abstinencia estaba internalizada como una manera de obtener la gracia, más que como el resultado de presiones externas que anunciaban la carestía.

La importación de especias indonesas y de otros orígenes durante el período T'ang profundizó las diferencias en la cuisine de ricos y pobres (Schafer 1977: 110). Los hogares pudientes eran por lo general adictos a los alimentos importados; "los alimentos foráneos (para no hablar de la vestimenta, la música y la danza foráneas) eran muy requeridos, y la preparación de banquetes incluía necesariamente platos elaborados a la manera india" (p. 127). Los hogares aristocráticos del mismo período intentaron superar los problemas estacionales mediante el uso del hielo a gran escala. Esta diferenciación tampoco estaba limitada a la esfera secular. Acerca del período Sung escribe Freeman: "Los superiores vivían en medio de gran lujo; los templos ofrecían ricos y elaborados banquetes durante las festividades budistas" (1977: 164).

La jerarquía de la cuisine era una cuestión de consumo público y privado. Públicamente, el alimento era proporcionado por un amplio espectro de restaurants; éstos estaban clasificados oficialmente en dos grupos, pero de hecho, los lugares de comida y posadas ofrecían una variedad de platos para todos los bolsillos. Para tener una idea de esa diversidad puede examinarse ese magnífico pergamino del siglo XII, "El Festival de Primavera en el Río", que pinta la vida de la capital del norte de Sung.[11]

En Hangchow, las casas de té frecuentadas por los ricos tenían

un decorado suntuoso, con flores, plantas y trabajos de celebrados pintores y calígrafos. Otras contaban con la actuación de cantantes en el piso alto, y eran evitadas por la gente decente. Las tabernas ofrecían bebidas y menúes variados. Algunas sólo servían pasteles y bebidas, y las más populares sólo ofrecían alojamiento. "Otras, en las que sólo se reunían las clases más bajas (mozos, tenderos, artesanos, sirvientes) apenas servían sopa de porotos, ostras y mejillones".[12] Los restaurants alimentaban a la misma porción social que las casas de té y las tabernas, y todas formaban parte de la escena urbana que "se entreveraba con el mundo de las prostitutas" (Freeman 1977: 159). Cada restaurant de la capital tenía un menú con una considerable variedad de platos. Otros negocios, como los que vendían pastas, apuntaban a una clientela más humilde.[13] La variedad de alimentos cocidos era enorme; algunos se elaboraban en los talleres que proveían a los vendedores y buhoneros que atestaban las calles de las grandes ciudades.

La otra institución proveedora de alimento era la posada, ampliamente utilizada por los viajeros. Como en otras regiones del mundo, actuaban como un centro social para la población local, desempeñando una función importante en el intercambio de noticias y rumores, y constituyendo un lugar de encuentro donde podían generarse la discusión y hasta las insurrecciones (Spence 1977: 290).

La estructura de la distribución que acompañaba esta elaborada variedad de restaurants era muy compleja. Según Marco Polo, quien visitó la capital del sur de Sung en el siglo XIII, la ciudad tenía algunos cientos de millas de circunferencia y diez mercados principales, para no hablar de los innumerables mercados locales, en los cuales durante tres días a la semana se juntaban cuarenta o cincuenta mil personas "que venían al mercado trayendo todo lo necesario para la vida" (1958: 214). Se requería una enorme importación de alimentos por vía fluvial y caminera para alimentar a la población, cuyo tamaño era tal que "cualquiera que viera semejante multitud creería imposible que pudiera encontrarse alimento para llenar tantas bocas" (p. 216). Las cantidades eran por cierto sorprendentes, y el viajero estimó que la ciudad requería 43 carretas —alrededor de 1000 libras— de pimienta por día.

En la organización de los suministros, del gobierno, de las artesanías, del ocio, en las ropas, en la suntuosidad de las casas y en la magnitud del comercio con mercaderes de la India y otros países, en su uso del papel moneda, en todas estas características,

el mundo chino superaba ampliamente el europeo del siglo XIII. Es en relación con el "retroceso" de Occidente, en una época que algunos consideraron "única", como deben juzgarse estos avances. La "singularidad de Occidente" fue perceptible sólo trescientos años más tarde; su supremacía duró aproximadamente el mismo lapso, hasta el surgimiento del Japón industrial.

Si bien la cocina china variaba según las regiones, había también una suerte de tradición nacional basada en la cocina de la corte, pero en parte originada en la vida campesina.[14] La corte misma era una organización extraordinariamente compleja, que tenía que dedicar una gran actividad a la obtención y preparación de víveres para los residentes y ofrendas para los ancestros. Esto fue notable durante el período Ming. Fundada por "un rufián del más bajo estrato del campesinado chino" (Mote 1977: 210), la dinastía realizó grandes esfuerzos por restaurar las normas tradicionales. Las cocinas del palacio estaban dirigidas por tres grupos de personas: los servidores de la cocina,[15] los eunucos y las mujeres del palacio.[16] Los servidores de la cocina llegaban a un número de tres a seis mil según las épocas. Los eunucos fueron adquiriendo importancia en lo referente a la comida, pero también a toda la administración; una estimación de su número arroja una cifra de 70.000. Desde el comienzo del período, los eunucos fueron asignados a divisiones separadas para encargarse del alimento y la bebida, esto es, la farmacia del palacio, la bodega imperial, el molino de harina, la fábrica de vinagre, la sección de cría de animales y, finalmente, el cultivo de vegetales. Los eunucos supervisaban la provisión de todo lo necesario en el palacio, así como controlaban el comercio exterior, dirigiendo las fábricas y depósitos imperiales, las tierras de labranza y pastoreo, y haciendo compras en los mercados (Mote 1977: 212-13).

En la China de la dinastía Ming, el Ministerio de Ritos era el responsable tanto de los festines para los muertos como de los grandes banquetes para los vivos; se usaron dos caracteres con la misma trasliteración, aunque uno se refería a "los caminos del espíritu" y el otro, a "los caminos de los hombres", estableciéndose un paralelo entre sacrificio y hospitalidad (Mote 1977: 218); la diferencia reside en el hecho de que el alimento para los muertos tenía que ser perfecto. Los ofrendas a los dioses parecen haber consistido en carne guisada, pero también incluían carne de animales salvajes (p. 134). En ambos casos, los animales provenían de embargos o de las tierras imperiales; eran transportados a la capital por la flota de barcazas organizada por los burócratas

eunucos. En esas ceremonias, tanto seculares como religiosas, el énfasis estaba puesto en los alimentos tradicionales (Schafer 1977: 133), lo que prueba el conservadurismo ceremonial.

Uno de los motivos principales para los grandes banquetes, entonces como ahora, era el agasajo de visitantes extranjeros (p. 133). Como en el caso de otras fiestas importantes, era habitual que las mujeres fueran excluidas de esos banquetes. Sin embargo, la emperatriz dirigía una cena paralela en la corte imperial para las esposas de los embajadores y otros invitados en el Palacio de la Tranquilidad Femenina.

Las comidas comunes, por el contrario, contaban con la presencia de las esposas y otros miembros de la familia, tanto en los hogares plebeyos como en los de las élites.[17] Se sabe que en determinados clanes se separaba a los cónyuges a la hora de la comida y en otras ocasiones familiares; pero si bien se los honraba por seguir las costumbres de la antigüedad, no eran emulados por los demás (Mote 1977: 254). En la Europa medieval, parecen haber existido patrones esencialmente similares de comida familiar, y aunque se cree que en los hogares indios no existió la misma práctica marital, estas sociedades constituyen un contraste válido y general con Africa, donde hombres y mujeres suelen comer en lugares separados: sobre el comensalismo pesan más las inhibiciones sexuales que las horizontales. La estructura de la mesa está vinculada a la estructura del matrimonio, que a su vez tiene un correlato con la presencia de la dote y el sistema de herencia. Las mujeres de rango y que han recibido dote tienden a comer con los hombres de igual estatus, disfrutando de la misma cuisine.

La diferenciación de la cuisine está claramente expresada en los escritos de la cocina china. Durante el período T'ang (618-907), e incluso antes, apareció un número considerable de libros conocidos como Cánones de Alimentos, que constituían los textos definitivos sobre el tema. No se trataba de libros de cocina, sino más bien de guías sobre la dieta, cuya intención principal era instruir a los miembros de la élite sobre la correcta preparación de platos equilibrados. Influidos por las recomendaciones de los farmacólogos eruditos, como Meng Shen en el siglo VII, los platos se prepararon inicialmente con fines médicos, pero muchos de ellos comenzaron a considerarse más tarde como alimentos para gourmets (Schafer 1977: 87).

Gran parte de los textos chinos antiguos sobre este tema abordaban cuestiones médicas. *Los principios de la dieta correcta* de Hu Ssu-hui (1330) proclamaba que "muchas enfermedades

pueden curarse sólo mediante la dieta", y significó un importante avance en la medicina dietética. Tal vez más típico sea el caso de *Conocimiento esencial para comer y beber* (1368), de Chia Ming; aborda la prevención de enfermedades e incluye muchos datos provenientes de antiguos botánicos. La mayor parte de los chinos, entendidos o no, estaban al tanto de los conceptos en los que se basaba el libro, pero la observancia de todos los tabúes y advertencias incluidos en él —señala Mote— "vuelve la comida virtualmente imposible" (1977: 233). Como sucede con otros textos antiguos, la "compulsión por clasificar" es abrumadora, y produce una sobresistematización que afecta las cosmologías y las religiones del libro tan profundamente que sus prescripciones a veces sólo pueden ser cumplidas por una pequeña élite de hombres y mujeres religiosos, a menudo letrados. Desde cierto punto de vista (que desde luego es el de sus miembros), esta élite puede ser considerada como "ortodoxa"; desde otro ángulo, es "extremista". Los antropólogos y sociólogos suelen considerar las formulaciones de las costumbres y creencias de estos grupos como vehículos de los rasgos esenciales de una cultura dada. El propio Mote habla de las hipótesis de Chia Ming sobre el "fundamento filosófico de los conceptos relacionados con los alimentos como agentes activos del proceso cósmico" que nos enfrentan "cara a cara con las fuentes de la autoridad de las que los chinos hacen emanar el orden y el mantenimiento de los componentes de su civilización" (p. 234). Pero hay una posición alternativa, que considera esos productos escritos —y también los orales— como una culminación más que como una revelación, como capaces de erigir una filosofía posible a partir de elementos generales más que de revelar los fundamentos de un sistema conceptual.

Cualquiera sea la posición adoptada, de manera global, las manifestaciones escritas de la cuisine china, tanto literarias como técnicas, representaron la cultura culinaria de las clases altas. Un ejemplo flagrante de esto último es el poema escrito por un poeta del siglo III o II a.C., muchos siglos antes de Ateneo, sobre uno de sus platos favoritos.

> Donde en tiempos de cosecha se acumulan
> treinta codos de cereal;
> Donde se cocinan pasteles de mijo y de maíz
> Los invitados miran los humeantes calderos
> Y huelen las picantes hierbas sazonadas.
> El astuto cocinero agrega rebanadas de carne,

pichón, garza amarilla y grulla negra.
Prueban el estofado de tejón.
¡Oh, alma, ven por los alimentos que amas!

Luego traen
Tortuga fresca, y pollos dulces cocidos con queso
Elaborado por el hombre de Ch'u.
Y cochinillos encurtidos
Y la carne de cachorros en salsa de hígado
Con ensalada de rábanos en salmuera;
Todo servido con esa picante especia
que proviene de la tierra de Wu.
¡Oh, alma, ven a elegir la carne que amas!

Corneja rostizada, cerceta ahumada y codorniz asada—
Todas la aves pueden ser alimento.
Percas hervidas y caldo de gorrión —en cada plato
Se conserva el sabor más típico.
¡Oh, alma ven aquí donde te esperan tantas delicias![18]

En contraste con esta embelesada celebración de lo rico y lo exótico, aquí, como en el mundo antiguo, un tema paralelo recorre la literatura, un tema que enfatiza la necesidad de considerar la cocina desde un punto de vista tanto "sociológico" como "cultural". Dado que se manifiestan por igual el resentimiento contra el dispendio suntuario de los ricos como la reacción a la "deprivación relativa" de los pobres, el punto de partida depende de la propia posición social. Este sentimiento es claramente expresado por los intelectuales, filósofos y sabios cuya función era promover los valores espirituales frente a los terrenales. Una queja frecuente es que "mientras el vino y la carne se han echado a perder detrás de las rojas puertas [de los hogares de los ricos], en la calle están los esqueletos de quienes murieron a la intemperie" (Tu Fu, 715-770 d.C., citado por Chang 1977: 15). Mencio alude a contrastes similares en el siglo IV a.C. "Hay carne gorda en su cocina y caballos bien alimentados en sus establos; sin embargo, el pueblo parece hambriento y en los suburbios los hombres caen muertos de inanición" (Mencio 1970: 52). Mencio no dejaba de reconocer el valor del "gobierno", del rango y del respeto entre estamentos. Pero era también crítico en cuanto a lo que consideraba un consumo ostentoso:

Cuando hablamos de los hombres importantes, es necesario observarlos con desprecio y no dejarnos impresionar por su posición en-

> cumbrada. Sus casas son altas y de amplios capiteles. Aunque encontrara el éxito, yo no aceptaría tales cosas. Sus mesas, atestadas de alimentos, miden diez pies de ancho, y sus mujeres se cuentan por centenas. Aunque gozara del éxito, yo no aceptaría tales cosas... Entonces, ¿por qué debo inclinarme ante ellos? (Libro VII, Parte A, 34)

Estos sentimientos son más acentuados en épocas de carestía. Pero el tema de la negativa, la restricción, y el ascetismo es una tendencia oculta y persistente en la ideología de estas civilizaciones, y representan un neto contraste con la gula de los festines cortesanos y las elaboradas cenas de los académicos que encontramos en la novela de Wu Ching-tzu, *Los estudiosos*. Las actitudes de crítica y rechazo adquieren su manifestación más potente, tanto en la acción como en las palabras, en las épocas de radicales cambios sociales, de revolución e incluso de rebelión. En su base de Hunan, la Asociación de Campesinos Comunistas de los años 1920 publicaron las siguientes reglas sobre los banquetes:

> Los festines suntuosos están prohibidos en general. En Shao-shan ... se ha decidido que deben servirse a los invitados sólo tres tipos de alimentos animales: pollo, pescado y cerdo. También se prohíbe servir brotes de bambú, algas y pasta de lentejas... En la ciudad de Chiamo ... el pueblo ha evitado el consumo de alimentos caros y sólo utiliza fruta como ofrenda a los ancestros. (citado por Chang 1977: 15)

Renunciar a los alimentos costosos implica una cualidad moral. En Mencio, el resentimiento frente a la vida suntuosa toma su forma más positiva al valorar el bien que el ascetismo proporciona a los individuos: "No hay nada mejor para el enriquecimiento del corazón que reducir el número de los propios deseos." Esta actitud general, que contrasta con las prohibiciones específicas que pesan sobre un individuo ligado a un culto o clan determinado en caso de ayuno o enfermedad (los tabúes del discurso antropológico), es característica de las sociedades donde las diferencias en los estilos de vida invaden la escena social. La jerarquía de rangos y clases adquiere una forma culinaria; el conflicto y la tensión que esto implica y genera se incorporan al resentimiento contra el lujo que mana de los escritos de estudiosos y filósofos, y alientan la renuncia a la "vida acomodada" en favor de la "vida buena".

Temas similares se encuentran en la cultura culinaria de esa otra gran civilización oriental: la india. El vínculo entre alimento

y sexo se manifiesta en toda la ideología de castas. También lo encontramos, aunque de modo diferente, en la cultura china, al menos como aparece en la novela del siglo XVI, *El loto dorado*, que ha sido caracterizada como la expresión de una "modalidad bisensual" (Mote 1977: 278). Del período Ch'ing se ha dicho que "los vocabularios de la alimentación y la lujuria" se superponen y mezclan en un lenguaje de la sensualidad (Spence 1977: 278). Pero en la India, la asociación de la cocina con el sexo y el matrimonio es a la vez más íntima y más política, y ocupa toda la esfera de las jerarquías. De modo general, como lo hemos visto en un capítulo anterior, muchos antropólogos han llamado la atención sobre ese vínculo. Lévi-Strauss, por ejemplo, insistió en la identificación de la cópula y el comer: ambos implican "une conjonction par complementarité", cuando dos unidades separadas pero complementarias se unen. Observando la cuestión desde un punto de vista más concreto, ambas actividades implican una división del trabajo sobre una base masculino-femenina, una fisiológicamente, la otra socialmente; ambas son universales en las sociedades humanas. Dado que ambas actividades se centran en el ámbito doméstico, con frecuencia están involucrados los mismos individuos, y la cocción de alimentos por la mujer se considera la recíproca del acto coital del hombre. La palabra empleada para "comer" (*di*, lodagaa; *dzi*, en Gonja) también se usa con frecuencia para el sexo, y cubre gran parte del campo semántico de la palabra "gozar". Como hemos señalado, esta reciprocidad es más marcada en muchas sociedades africanas; dado que el matrimonio es polígamo, la mujer debe salvaguardar la parte que le corresponde de la atención masculina, y la esposa con quien duerme el marido es por lo general aquélla que lo provee de alimento. En los hogares polígamos, la cocina y el sexo se suceden de modo rotativo,[19] ya que las mujeres que menstrúan se dejan de lado en ambas actividades.[20]

En la India, la conexión entre las dos se proyectó en el área de la política, de la religión y hasta de la economía, y se manifestó con claridad en la prohibición de casarse y de compartir la comida con miembros de otra casta —comensalismo y *conubium*—, característica central del sistema de castas. Si bien podemos seguir a Dumont, y ver la separación entre castas como un aspecto de las "interrelaciones y la jerarquía" (1970: 130), como resultado de "la organización del todo" (p. 131), las características específicas de la relación se centran en prohibiciones de matrimonio y comensalismo, es decir en la separación más que en la integración. Por cierto, se ha sostenido (Stevenson 1954) que la importancia atribuida al

matrimonio y a la comida y bebida en la separación de castas está vinculada al hecho de que el sexo y la comida representan formas especialmente serias de contacto. Cualquier contaminación interna o externa resultante debe eliminarse por medio de acciones tales como el baño. El contacto de este tipo con miembros de otros grupos debe limpiarse completamente, por razones individuales y colectivas. La separación de la jerarquía debe mantenerse.

La India presenta, pues, el más claro ejemplo del vínculo de la jerarquía con el alimento y el sexo, tópicos que reciben una sostenida atención en la vida y el arte. Como en China, los primeros textos muestran una difundida preocupación por las propiedades de los alimentos. Existía una firme creencia, escribe Prakash, de que un hombre es lo que come, y de que la pureza del pensamiento depende de la pureza del alimento.[21] Obras como *Bhagavadgītā, Kamasūtra, Smrtis y Purānas* establecen lo que debe ingerirse, en qué momento y por quiénes. A los estudiantes, las viudas y los ascetas se les aconseja evitar los comestibles excitantes, así como evitar el sexo. Además, el sistema de castas está en parte definido en términos del tipo de alimentos que un hombre puede comer. Ascender significaba cambiar la dieta que, en general, se volvía más vegetariana.[22] Por otra parte, existía una neta distinción en términos económicos: "la masa del pueblo vivía de alimentos simples y nutritivos. Los ricos, sin embargo, gozaban de platos deliciosos."[23]

Ya en el período védico, había una diferenciación de los alimentos de acuerdo con las castas, cada una de las cuatro *varnas* principales tenía su propia bebida. Pero también hay pruebas de que miembros de diferentes castas tenían prohibido comer juntos, así como se les prohibía el casamiento. "En las Brahmanas encontramos algunos indicios de la idea de contaminación del alimento por el contacto con personas de castas inferiores. El pueblo se negaba a comer con Kavasa porque era el hijo de una sirvienta."[24]

Durante el período de comienzo de la era cristiana, el *Arthaśāstra* de Kautilya formaliza la distribución de alimentos de manera jerárquica:

> La comida de un caballero, de acuerdo con Kautilya, consistía en un *prastha* de arroz puro entero, un cuarto de *prastha* de legumbres, 1/64 de *prastha* de sal y 1/16 de *prastha* de manteca clarificada o aceite. Para los sirvientes, la cantidad de legumbres prescriptas es un sexto de *prastha* y la cantidad de manteca clarificada o aceite, la mitad de la prescripta para un caballero. Establece que las mujeres deben recibir tres cuartos de las cantidades antes citadas, y los

niños sólo la mitad de lo que se prescribe para un caballero. Los herreros y labriegos reciben salvado, y los esclavos, sirvientes y cocineros que preparan la sopa el arroz y los pasteles, arroz en pedazos. El arroz consumido por el rey era tan purificado que sólo cinco partes del arroz limpio se consideraban aptas para el rey por cada veinte partes de arroz con cáscara.[25]

La épica muestra que estas diferencias en la distribución estuvieron acompañadas por el crecimiento de una *haute cuisine*, con sus expertos cocineros, el servicio de camareros y la preparación de platos especiales.[26] Al mismo tiempo, existe una elaboración de reglas de etiqueta y hospitalidad. Según Manu, una persona que cocina para sí mismo es un pecador.[27] En las ciudades y aldeas se empleaba a un hombre para que dispusiera alimentos para los dioses y para los pobres. Las comidas de los ricos eran muy diferentes; el orden de los platos estaba formalmente establecido y ya era un hábito escuchar música mientras se comía. En esa época, según Prakash, tenemos una sociedad "dividida" en tres estratos culinarios amplios: "el rico disfrutaba de platos de carne y bocados exquisitos. El alimento de las clases medias consistía por lo general en leche y productos cocidos en manteca clarificada, en tanto que los pobres consumían productos cocidos en aceite" (pp. 130-1). El arte de cocinar se fue desarrollando gracias al vivo interés de los príncipes reales, en especial en los grandes banquetes de boda y en las ofrendas a los dioses.

Dado que cocinar implica un contacto capaz de generar una contaminación que depende de la posición en la jerarquía, los individuos no pueden comer alimentos preparados por castas inferiores. De allí que un banquete deba ser preparado por la casta más elevada, la de los brahmanes, cuya cocina no puede contaminar a nadie. Pero si bien el alimento cocido establece una jerarquía, el crudo estaba exento de esas restricciones y representaba el "alimento de los regalos".

La preocupación por el alimento tomó otras dos direcciones un tanto contradictorias, aunque similares a las observadas en China. En la positiva, este interés dio origen a la elaboración de una cuisine y de categorías en un corpus de obras escritas; en la negativa, el rechazo del alimento se consideró como un camino hacia la salud y la santidad. Las textos son en su mayor parte composiciones médicas que intentaban incorporan comestibles en los esquemas clasificatorios con fines terapéuticos; como en la Inglaterra medieval, recetas y prescripciones eran virtualmente la misma cosa. En el período Sunga, a comienzos de la era cristiana,

las obras médicas indican que los hindúes utilizaban más de cuarenta variedades de arroz, sesenta variedades de frutas y más de ciento veinte verduras. “Abordando el tema científicamente”, escribe Prakash, “daban una lista de comestibles adecuados para las personas que residían en diferentes regiones, así como listas de productos que debían consumirse en una época determinada del año” (p. 244). Los platos regionales estaban incorporados en parte a una cuisine nacional. Al mismo tiempo, el comercio aportaba alimentos del extranjero y nuevas recetas que, como la cuisine nacional, estaban destinadas al rico y no al pobre.

El otro aspecto de la cuisine jerárquica era la difundida noción del ayuno, el rechazo de alimentos por motivos religiosos, médicos o morales. Negarle alimentos al cuerpo, parcial o totalmente, estaba asociado con el rechazo a la violencia, con evitar la matanza de animales y la devastación de plantas. Pero el vegetarianismo es sólo uno de los elementos. La abstinencia y la prohibición son medios ampliamente reconocidos para la consecución de la gracia en sociedades jerárquicas como la china y la india. La idea está expresada claramente en un verso del *Manusmrti*: “no hay daño alguno en comer carne o en tomar licores intoxicantes, ya que es la inclinación natural del hombre, pero abstenerse de ellos es meritorio”. Las grandes religiones de la India, el budismo, el jainismo y el brahmanismo, desarrollaron esta prohibición ética como medio de vida, y la abstinencia total de carne se consideraba un mérito. Se creía que los sacrificios de sangre eran caminos inapropiados para comunicarse con los dioses. Los vegetales y la leche reemplazaron la carne y el licor, al menos en las castas superiores con una orientación religiosa específica. En general, los indios reconocían que la sobriedad era, según palabras de Ghandi, “una gran ayuda para la evolución del espíritu”. Esta filosofía del rechazo sólo podía desarrollarse en el contexto de una sociedad jerárquica con una cuisine estratificada, ya que la abstinencia sólo existe en el contexto más amplio de la permisividad.

Aparte de su valor espiritual, se consideraba que las restricciones servían al organismo también en el plano físico. Marco Polo pensaba que los brahmanes vivían más tiempo que nadie en el mundo, y atribuía su longevidad “a la comida liviana y a la abstinencia” (1958: 278). Desde luego, en todas las sociedades el control de la dieta constituye un aspecto importante del tratamiento médico, pero, en mi experiencia, en ningún lugar los médicos son tan proclives a aceptar que una cura depende de la modificación de la ingesta de alimentos, aunque la California contemporánea se

aproxime a esta concepción. En Africa, por lo general, las curas se obtienen mediante la adición de "medicinas" (*tĩĩ* en lodagaa, *aderu* en gonja —un concepto ampliamente difundido); éstas son substancias especiales que no se consumen durante las comidas comunes. Para los enfermos y los bebés se hacen algunos ajustes generales, pero está muy poco desarrollada la idea de que determinados alimentos o platos tengan propiedades curativas especiales. Las plantas silvestres, no cultivadas, influyen en la vida humana más que las domésticas.

Un aspecto interesante de los ayunos en la India contemporánea, que como en otras partes a menudo exigen una dieta alternativa más que la abstinencia total, es la privación de alimentos obtenidos por la labranza de la tierra (*jota anna*), que surge de lo que se ha llamado "la dicotomía fundamental de los alimentos apropiados o inapropiados para el ayuno" (Khare 1976a: 130); las frutas, *phalahar* (literalmente, "alimentos de frutas"), están separadas de los granos y cereales. Tengo amigos que se limitan a ingerir frutas un día a la semana, algo similar a la abstención de los primeros cristianos de comer carne los viernes. En su detallado estudio sobre los alimentos en Lucknow, ciudad del norte de la India, Khare observa que las características principales de esos ayunos son "austeridad, autodisciplina y devoción, para lograr objetivos que van desde la 'autorrealización' hasta la posesión de riquezas y placeres mundanos" (p. 132). La realización individual mediante la abstinencia puede dar origen a beneficios generales o específicos para uno mismo o para los demás, incluyendo a los propios dioses. Pero mientras el ayuno de los hombres está orientado sobre todo hacia la consecución de la pureza y un estado de espiritualidad, el ayuno de las mujeres apunta en especial a incrementar y mantener la prosperidad para "el colectivo social", esto es, para la familia.

Así como el ayuno implica eliminar de la ingesta ciertos alimentos normales, también implica evitar otros aspectos del contacto humano común, reemplazándolos por la meditación y el silencio, dormir en el suelo y la abstinencia sexual (p. 134). Khare describe un caso en que la madre de un hombre que ayuna se rehusó a hablarle durante la cocción de la "fruta", aunque se comunica con su nuera por medio de un lenguaje de signos (p. 136). El alimento era tanto una ofrenda como una comida de autorrestricción, un sacrificio en ambos sentidos. Cuando la comida estuvo lista, se ofreció una porción a la vaca sagrada, y la siguiente a un cuervo, para que pudiera alimentar a los ancestros

de su esposo, ya que esta ave es el mensajero del mundo de los muertos (p. 137).

La ofrenda a la vaca sagrada, rasgo saliente de la iconografía de los templos hindúes, es un índice de su significación religiosa, que también tiene consecuencias en la dieta. En el rechazo general a todo tipo de carne por parte de los hindúes de castas superiores, se incluye el rechazo aún más enérgico a la carne de vaca. Tanto la abstinencia general de carne como la especial posición respecto de la vaca pueden considerarse como casos extremos de tendencias más amplias en la relación del hombre con el mundo animal y vegetal que lo rodea.

Otras zonas de Asia muestran una ambivalencia acerca de la matanza de animales, sobre todo de animales domésticos, y en especial de la vaca, cuya capacidad de tracción fue tan importante para la agricultura del arado. Aunque formaba parte de la dieta china en el período T'ang, los farmacólogos no valoraban la carne de animales domésticos, ni siquiera la de vaca. Meng Shen advierte sobre el consumo de carne de buey amarillo o negro, ya que lo apropiado era usar esos bovinos en las labores agrícolas (Schafer 1977: 99). También en Egipto solía evitarse la carne de vaca, y la veda respecto de un animal cuya función en la producción doméstica era tan relevante no puede ser accidental. Acerca del período T'ang, Freeman observa que la influencia budista trajo aparejada una relativa impopularidad de la carne vacuna; si bien se llevaba ganado al mercado, no se mencionaba específicamente la carne vacuna en las listas de los platos de banquetes. "Más allá de los sentimientos religiosos, su carne debía ser dura, correosa y seca después de tanto tirar del arado" (1977: 164). En Europa, la exclusión de la carne no se limitaba a las órdenes monásticas de la cristiandad. Había sido vivamente defendida por algunos de los grandes filósofos "paganos" como Porfirio, quien justificaba la abstinencia aduciendo que se debía justicia "al buey que ara, al perro que se alimenta con nosotros, y a los animales que nos dan su leche y adornan nuestros cuerpos con su lana" (1965: 129). Este pasaje parece demostrar que se trata de una ambivalencia específica a propósito del consumo o el sacrificio de ciertos animales, no tanto porque estén cerca del hombre, sino porque lo asisten en su trabajo. Es una cuestión de producción y de distancia. En un nivel aún más general, la ambivalencia pesa sobre la matanza de cualquier animal que, como el hombre, vive, se mueve, se reproduce y respira, y que puede, como él, tener un alma (*anima*).

Como la abstinencia de alimentos, también la abstinencia

sexual es el sendero a la santidad. Para los hombres santos, esto es tan cierto en el hinduismo como en la cristiandad católica. En su visita al reino indio de Maabar, que se extiende a lo largo de Coromandel o Costa Oriental, en el distrito cercano a Tanjore, Marco Polo observó la contención de aquéllos que se consagraban a la vida santa. La "orden religiosa regular ... de los yogi ... lleva la abstinencia a los extremos." No llevan ropa, y cuando se les pregunta por qué exhiben sus partes pudendas, contestan que no hay que avergonzarse porque no se cometen pecados con ellas. No sólo no matan animales, porque dicen que poseen alma, sino que no comen nada fresco, ni hierbas ni raíces, por la misma razón. "Ayunan todo el año y sólo toman agua" (1958: 279-80). Cuando un novicio se intala como monje "para servir a los ídolos" al morir el antiguo servidor, es acariciado por las vírgenes del templo. "Los tocan en varias partes del cuerpo, los abrazan y acarician y les ofrecen el mayor de los deleites. Si algún hombre así acariciado permanece quieto, sin reacciones al contacto de las doncellas, cumple con los requisitos y es admitido en la orden" (p. 281). El relato es similar al que cuenta Marco Polo sobre Buda. En su esfuerzo por lograr que su único hijo pensara en cosas terrenales, su padre el rey

> lo alojó en un lujoso palacio y le proporcionó 30.000 doncellas bellísimas y encantadoras para que lo atendieran... Cantaron y bailaron ante él e hicieron todo lo posible para complacerlo, como el rey les había indicado. Pero... todas esas doncellas no pudieron tentar al hijo del rey a que cometiera ningún desenfreno, sino que vivió más estricta y castamente que antes (p. 282).

Para el visitante europeo, lo notable era el supuesto contraste entre la sexualidad irrestricta ("no consideraban como pecado ninguna forma de conducta sexual", p. 267) y su total rechazo, que, como la abstinencia de carne y vino, significaba ganar poder.

En lo esencial, estos incidentes del siglo XIII son coherentes con la doctrina contemporánea de Ghandi de *Brahmacharya*, que se manifiesta en la historia de sus relaciones con su esposa. No se trata de un sentimiento de élite; al igual que la prohibición de matar y comer animales, no está reservada sólo a los brahmanes. En las aldeas del *taluka* (distrito) Degham de Gujerat, donde pasamos un corto período en 1977, las prohibiciones sobre el consumo de carne eran observadas no solamente en los grupos de labriegos, como los patel y los patidar, sino también en las castas de servicios, como los barberos, quienes habían adoptado el nom-

bre de sharma. También estaba difundida la opinión favorable a la abstinencia sexual. Cuando me encontraba en una reunión de mercaderes en la ciudad de Degham, me impresionó el modo en que las personas hablaban de manera casi espontánea a un extraño sobre las virtudes del yoga y la abstinencia sexual. "¿Por qué gastar en dos minutos —me preguntó un mercader bastante joven y exitoso— lo que has ahorrado durante veinticuatro horas?" Para él, el poder provenía del ahorro, de la abstinencia.

En la mayoría de las culturas, existe un conjunto de estrechas y extensivas relaciones entre alimento por una parte, y creencias cosmológicas e ideológicas por la otra. En la India, estas relaciones son particularmente complejas, y constituyen el núcleo de los minuciosos estudios de Khare sobre el alimento en la ciudad de Lucknow, en los que este autor intenta ofrecer una descripción "cultural" del hogar hindú. Como el de otros partidarios de la autonomía radical de los sistemas sociales o culturales, su enfoque lo conduce a dejar de lado restricciones de tipo biológico (cf. p. 109). También despacha rápidamente los factores económicos; el dinero que se da a un brahmán para la compra de alimentos se considera "una substitución simbólica del alimento" (p. 110). En un nivel esto es cierto, pero ese nivel es poco significativo. Desde un punto de vista actual, es más importante señalar que, como partidario de las explicaciones formuladas en términos de culturas determinadas, Khare se ve obligado a rechazar que la dicotomía occidental naturaleza/cultura sea aplicable a las concepciones hindúes del alimento (1976b: 119). Este autor se declara en contra de esas tendencias dicotómicas, infiriendo que son rasgos de determinadas culturas más que atributos de la mente humana. En especial, no cree que la dicotomía de cocido y crudo/no cocido sea crítica para los conceptos hindúes, en parte porque el fuego no es intrínseco a la "cocción" del alimento en la India (1976b: 2, 10). La taxonomía popular de los procesos culinarios, a la que hace referencia como un "constructo cultural analítico" (p. 10), está basada en ejes de diferente índole. Y es esta taxonomía popular, y su carácter de constructo explícito, lo que sienta las bases de su propio análisis, y lo que lo lleva a criticar a otros observadores.

Al comentar el análisis de Beck (1969), sostiene que esta autora "fuerza a veces demasiado las extensiones simbólicas para obtener una oposición categorial satisfactoria. Este rasgo a menudo viola los campos semánticos culturales establecidos, traicionando el propósito por el cual postula distinciones categoriales" (1976b: 84). Este comentario se justifica perfectamente cuando el autor

trata de permanecer en el nivel de los propios actores de la operación semántica, aun cuando en este caso debemos permitir que, además de los miembros de esa sociedad, también hagan sus comentarios los que no pertenecen a ella. Estos son parte de la escena. No hay motivos para que un estudio tenga que permanecer encapsulado en un contexto cultural determinado o tenga que anclarse en el nivel de los actores. De hecho, ningún estudio opera así, dado que estamos usando otra lengua "natural" para "traducir" la acción. Esos estudios tienen sus propios problemas, por ejemplo, el de la "verificación", el de la pluralidad de observadores que hacen un análisis similar. Pero el recurso a un comentario "cultural" comprometido no elimina la necesidad de enfoques más generales en términos diferentes, si bien el nivel de *verstehen* —la comprensión del punto de vista de los actores— a menudo proporciona un importante punto de partida.

Según Khare, "la significación cultural de la cocina ... dentro del sistema hindú sigue siendo contingente" (1976b: 63). Bajo esta sorprendente afirmación subyace una distinción entre "la cocina sofisticada y las técnicas de cocción" (v.g. "cocina") por una parte, y "los modos ontológicos de manipulación de alimentos" por la otra. Para Khare, la primera es no desarrollada, y la segunda, desarrollada. Con esto quiere decir que, si bien hay una idea pan-india sobre la pureza e impureza ritual de los alimentos, "no hay culturas culinarias comunes en todas las regiones del país". Khare reconoce la diversidad regional de la cocina. Pero su preocupación por el orden "cultural" lo obliga a una afirmación holística de la unidad, de las "razones culturalmente válidas", del "principio unitario que toda la cultura enfatiza" (p. 106). La preocupación por la unidad lo obliga a preguntarse si el ofrecimiento de *prasad* viola la ideología (de casta), en cuyo caso, ¿estaríamos ante una "infracción espuria o genuina"? La respuesta, previsiblemente, reside en la construcción de un nivel de ideología más amplio, omnicomprensivo, tan general en su formulación que incluye las oposiciones sectarias y de otro tipo. En un punto, el autor señala:

> Una proclama cultural de la comida hindú debe, pues, enfrentarse a un sistema general de pensamiento hindú, en el que toda la diversidad cognitiva debe ordenarse mediante un conjunto de principios culturales dominantes; por otra parte, coexiste la tarea de descubrir un fundamental *proceso* intelectual de reducción de la diversidad (de contextos) en términos de idénticos principios culturales establecidos (1976b: 118).

La cuestión que debemos encarar, como ocurre en buena parte de los análisis sociales y culturales, es el estatuto de esos principios. ¿Deben considerarse como fuerzas activas o como dispositivos de descripción? Si son descriptivos, ¿quién los está usando como herramientas: el actor (¿qué actor?) o el observador (¿qué observador?)? Estas categorías no pueden verse como completamente separables y opuestas —el actor es observador tanto como participante, el observador es a menudo un observador participativo. Tampoco las categorías de "fuerzas" o "dispositivos" deben quedar divorciadas, dado que una descripción de conductas puede inducir a su modificación. Pero es totalmente distinto suponer que toda conducta (toda diversidad cognitiva) debe ser *ordenada* (palabra muy fuerte cuando se la compara con "modificada") por los principios dominantes, cuando estas nociones parecen pertenecer al nivel descriptivo. Se plantea, pues, la cuestión de la naturaleza del grupo o cultura en el que esos principios dominantes se presentan: el segmento de la casta local, la casta más amplia, Lucknow, el norte de la India, la cultura hindú...

En su propio estudio sobre la cuisine hindú contemporánea, Khare ve que aun las diferencias internas están ordenadas por ese conjunto de principios culturales dominantes. Reconoce la diferencia de la cuisine no sólo en el nivel regional (en realidad, niega la existencia de una cuisine india particular), sino también jerárquicamente. Por ejemplo, entre las castas inferiores, no había la misma preocupación por las horas específicas de las comidas.

> Comparadas con el patrón de los reencarnados [las tres castas superiores de la jerarquía hindú]... las fases de cocción, servicio y consumo del ciclo del alimento están completamente simplificadas, lo que hace que la versión cotidiana de los reencarnados parezca formal... La cocina, el servicio y el consumo, las tres etapas distintas del ciclo del alimento de los reencarnados, sufren aquí compresión, simplificación y atenuación (1976a: 95-6).

Incluso la conocida y perversa distinción entre *kacha* y *pakka* está "aquí abortada" (p. 98);[28] por cierto, el autor se refiere a la "abortada sanscritización", y es en estos términos que realiza su análisis. Pero el uso de esta frase sugiere una visión alternativa de la relación de la casta con la cocina. Cada vez que puede, Khare adopta una visión "cultural"; y la cultura para él tiene su expresión "ortodoxa" en la cosmología hindú. Pero al menos en el nivel de "los modales en la mesa", la palabra "formal", o más bien formalizado, puede resultar más apropiada que ortodoxo. La cuisine de la casta

baja no debe considerarse, excepto desde el punto de vista de los brahmanes, como una forma abortada de la "ortodoxia" de la clase superior. El modo brahmán también puede ser aprehendido como una formalización específica de un patrón de acción más general y menos estructurado que, en sus intentos por alcanzar los altos niveles de la gracia política, económica o religiosa (al último proceso se lo llama sanscritización), los actores pueden adoptar y adaptar, asumiendo las maneras de los superiores de la casta.[29]

La prueba de esta hipótesis proviene de una cuisine cortesana en la antigua Lucknow, la ciudad en la que Khare llevó a cabo su estudio y que a fines del siglo XVIII y principios del XIX era la sede de la corte independiente de Oudh (Sharar 1975). Los gobernantes de esta civilización indo-mughal eran musulmanes, y una importante parte de su cocina derivaba de fuentes árabes. Otros elementos provenían de la cuisine hindú. "Al ver a los hindúes freír sus puris, los musulmanes agregaron un poco de manteca clarificada a su pan horneado e inventaron los parathas" (Sharar 1975: 161). Así ocurrió con muchos otros platos; la cuisine elevada de la corte incluía salsas para carne (*qaurma*) así como pulaus, kebabs y biryanis.

La cuisine cortesana, que no se ajustaba a los modelos brahmanes, se elaboraba de manera similar a la de los ricos de varias culturas. Los libros de los opulentos inventaban platos extravagantes; se producía un pulau en el que la mitad de cada grano de arroz era roja como un rubí y la otra blanca como un cristal. Otros cocían el arroz para reproducir las nueve gemas más conocidas; *moti*, el pulau perla, se preparaba de modo que simulara contener perlas brillantes. En Haiderabad, los visitantes ingleses era agasajados con un gran pastel del que salían, al abrirlo, pequeños pájaros, como los mirlos de la canción de cuna inglesa (Sharar 1975: 158, 162). Las variedades de alimentos cocidos estaban vinculadas a la posición social del hogar, especialmente el alimento conocido como *tora*, que se enviaba a los festejos o se servía en los hogares durante banquetes. En el palacio real, el *tora* del rey consistía en ciento una bandejas, cuyo costo era aproximadamente de quinientas rupias. Esta diversidad cultural y esta diferenciación suntuaria no tienen cabida en un informe "cultural" que busca la continuidad estructual.

Al observar cambios más recientes, sin embargo, Khare hace la interesante observación de que las prácticas alimentarias indias están cambiando más rápidamente que el matrimonio. La endogamia sigue existiendo donde la gente ya ha abandonado las

prohibiciones de comer con miembros de otras castas y cesado de observar las antiguas reglas ortodoxas, consideradas por Khare como una preocupación moral central. Dejando de lado la pregunta sobre si esto constituye o no "un cambio *básico* en el sistema y sus constructos subyacentes" (1976a: 271), porque no hay modo evidente de contestarla, la observación plantea importantes problemas.

¿Por qué la cuisine cambia más rápidamente? Podemos sostener, contradiciendo a Khare, que este hecho sugiere que las prácticas alimentarias son más periféricas de lo supuesto. El argumento también puede invertirse, dado que lo periférico puede permanecer inalterado sencillamente por tener menos consecuencias. Pero esta línea de razonamiento no se aplica en este caso. En un sistema fuertemente estratificado (o jerárquico), es comprensible que el matrimonio endogámico sea más resistente al cambio. Con la presión de un sistema político democrático, que depende del voto de las masas, la observancia más manifiesta de la separación (diferenciación, apartheid, discriminación) es aquélla con mayores probabilidades de ser atacada. Dado que los individuos parecidos se casan entre sí en la mayoría de las sociedades, la endogamia es más difícil de erradicar o de señalar y criticar.

Las limitadas observaciones hechas por Esther Goody y por mí mismo en Gujerat confirman los comentarios de Khare sobre los cambios. Pero en el nivel de las aldeas al menos, gran parte del sistema "tradicional" de alimentación persiste. En comparación con una aldea africana, uno de los contrastes más llamativos reside en las constantes invitaciones a comer. Al mismo tiempo, algunos habitantes, al menos entre los viejos brahmanes, rechazan el alimento que se les ofrece. En mi primera noche en Nandol, varias personas vinieron a saludarnos, incluyendo el anciano investigador Kalidas, empleado en el Servicio de Educación del Gobierno de Gaekwod en Baroda. Cuando llegó, le ofrecí un poco de agua, como habría hecho en Africa y en cualquier otro sitio. Cuando le pasé un vaso, lo apartó, firmemente aunque con cortesía, diciendo que él solo comía en su propia casa, lo que significaba: con los de su propia casta. Consideraba toda otra comida como contaminada, no por la naturaleza de sus componentes, sino por el estatuto de la persona que la había preparado u ofrecido.

Desde luego, lo que forma parte de una comida también importa. Pero hasta las castas de servicio eran vegetarianas, de modo que no había una gran variación de una casta a otra desde el punto de vista de las reglas culinarias. Era la manipulación del alimento lo que establecía la diferencia. En el hogar brahmán, la

cocina era el lugar más sagrado, más puro, y para ingresar en él había que quitarse los zapatos. A los extranjeros no se les permitía entrar (Pocock 1972: 12). Por cierto, incluso los miembros de la familia no directamente involucrados en la cocina tenían que mantenerse a distancia (Khare 1976a: 136).

Si bien la mayoría de las castas eran vegetarianas, las castas antiguamente "intocables" no lo eran. El harijan de la casta dedh en la aldea cercana —ya no había artesanos del cuero en Nandol— era quien venía por la noche y se deshacía al final de la calle del búfalo muerto, cuya muerte entrañaba prohibiciones fúnebres para todos nosotros. La prohibición de comer después de la muerte de una vaca es una de la numerosas prohibiciones en el modo de comer de los hindúes.

> No se puede comer de pie, o desnudo, o con ropas húmedas, ni en una vajilla rota o impura, ni con la mano; no se puede comer al aire libre, en un templo ni en una casa vacía a mediodía o a medianoche o al alba, ni durante eclipses de sol o de luna [o cuando alguna desgracia ha sucedido al rey, a un brahmán o a una vaca]; tampoco se puede comer durante un período de indigestión ni saciarse más de dos veces por día ni demasiado tarde ni demasiado temprano.

La lista de prohibiciones proviene del relato de Jolly de la ley y costumbres hindúes (1928: 339ss), y Khare comenta que él mismo las encontró durante el curso de sus investigaciones, excepto aquéllas citadas entre corchetes. El carácter generalizado de las prohibiciones, su asociación con el sistema astrológico, la manera en que están formuladas, hacen que la lista parezca el producto de la literatura religiosa que tan fuertemente ha marcado la cultura hindo-brahmánica.

Otros grupos de antiguos "intocables" fabricaban el vino (*dāru*) a partir de la flor del árbol de *maura,* prohibido para las castas superiores, y comían aquello que no era consumido por los que tenían acceso directo a las tierras. Los agricultores acomodados, los patel, cuya riqueza se había incrementado desde la reforma agraria, la Revolución Verde y la electrificación rural, obtenían leche y manteca clarificada de su propio ganado, y el grano y las verduras frescas de sus campos. La leche se ponía fuera de la casa todas las noches para que "sus" intocables pudieran ir y tomarla para sus propias familias. Esa dependencia disminuyó porque muchos de estos harijan, los bhangi de la sección de Vankar, antiguamente una casta de tejedores, tenían trabajo en los molinos de algodón de Ahmedabad, a treinta millas de distan-

cia, de modo que su alojamiento era ya tan bueno como el de cualquiera en la aldea y su estándar de vida había mejorado notablemente. Sin embargo, aún vivían en una colina escarpada en una parte aislada de la aldea, utilizando un suministro de agua separado. Cuando el *sarpañc* o alcalde de la aldea pedía a algunos de sus miembros que fuera a hablar con nosotros a su casa, este hombre progresista les servía té en tazas cascadas, aparentemente reservadas para ese propósito, gesto que no debía pasar inadvertido para sus invitados.

Dada la ausencia de carne en la dieta de las castas superiores, el consumo de leche de búfalo, ordeñada dos veces al día, era un elemento importante. Se tomaba como leche, o se consumía bajo la forma de yogurt (*dahi*), o manteca clarificada (*ghī*). Además, se recogían verduras frescas (*shāk*) en el campo, o se las compraba a un mercader itinerante, o en el mercado vecino. Los cereales básicos eran el mijo (*bājara*, pennisetum), el arroz (*danger*) y las lentejas (*khatol*, específicamente *mog*). El arroz servía para distinguir las dietas superiores de las inferiores. Mientras el mijo cumple una parte importante en las dietas bajas, el arroz hace otro tanto en las altas. Un médico, miembro de la casta patel, me comentó una vez durante una cena que una comida gujerati consiste en cuatro elementos, *dal* (legumbres), *bhāt* (arroz cocido), *rotli* (pasteles) y *shāk* (verduras).[30] Se prestaba especial atención al arroz, así como a los numerosos platos de legumbres y verduras dispuestas en el *thali* (plato metálico) o servidas separadamente. El "pan" consistía en *puri* y *rotli*, delicados pasteles cuidadosamente fritos en aceite o cocidos en el horno. Pero en la cuisine baja, y a menudo en el campo, la base de la comida era un delgado panqueque de mijo (*thepla*), relleno con verduras.

La dieta también dependía de la diferencia entre lo que se come (privadamente) en el campo y lo que se come (en un sentido público) en la aldea. En otro lugar de Gujerat, se ha observado que incluso los labriegos vegetarianos pueden comer carne de animales pequeños en el campo (Pocock 1972: 44-5).

En las comidas rituales (*puja*), cuando el azucarado *prasad* u ofrenda a los dioses se daba a los invitados y transeúntes, el énfasis estaba puesto en la dulzura. Esa comida debe ser sacralizada por el brahmán ligado a la casa, que leerá y cantará las escrituras apropiadas. Pasamos largo tiempo en la casa de un ingeniero, esperando a que un lento brahmán apareciera antes de poder empezar los procedimientos; él tenía que hacer la ofrenda que luego la congregación recibió para su consumo.

Esas comidas rituales son a menudo prolongadas; a veces se celebran en casas privadas, otras, en un templo. Un brahmán que migraba hacia Bombay y que había amasado una fortuna considerable en el negocio de la seda, organizó un *puja* para todos los brahmanes de la zona en el templo local. En total hubo 1.000 invitados de 36 aldeas, en lo que gastó una cifra de aproximadamente 6.000 rupias.[31] La comida fue, desde luego, preparada por brahmanes, ya que las creencias en la contaminación prohíben que el cocinero pertenezca a una casta inferior; por otra parte, las subcastas brahmánicas se diferencian entre sí, y si bien la mayor parte de los brahmanes de esa aldea obtenían sus rentas como propietarios de tierras antes que las reformas otorgaran esas tierras a sus arrendatarios, otros cumplían funciones más domésticas, cuidando los templos y proveyendo los servicios para los miembros de su *varna,* es decir para los brahmanes más ricos o instruidos.

Las comidas de los templos se servían de manera ceremonial. La comida normal se disponía en grandes *thali* metálicos con rebordes, y en boles más pequeños para los alimentos líquidos como el *kadhi* ("curry"). Se comía con la mano derecha, como entre los árabes y en toda Africa; la mano izquierda se reservaba para las tareas más contaminantes.[32] Las comidas en los templos se servían en hojas de palma y en tazas del mismo material, elaboradas por los brahmanes cuya función consistía en ocuparse del culto.[33]

Uno de los aspectos del ciclo alimenticio que más claramente se manifiestan en la India es la eliminación del alimento no consumido, tanto el tocado como el no tocado. Entre los lodagaa, el potaje no tocado se colocaba en una vasija de agua amarga para darlo al día siguiente a los niños. En Gujerat, no se nos permitió utilizar los restos de arroz al día siguiente, ni pudimos persuadir a la indigente viuda de un brahmán de que los llevara para su familia. Los restos, en especial de alimentos que han sido tocados (*jutha*), son contaminantes. Pero cuanto más encumbrado es el comensal, menos contaminantes son los restos, y más amplio es el espectro de posibles consumidores. Cuando la deidad doméstica Vaishnava había "comido", los restos quedan impolutos para los humanos (Khare 1976a: 39). En un sentido, el sacrificio puede considerarse como los restos de los dioses. De manera similar, lo que queda de la comida del gurú puede comerse, de modo que en esos casos la noción de contaminación por la saliva se modifica y depende de la red de relaciones sociales. Esto también se verifica con la cocción; el alimento preparado o presentado por miembros de castas superiores siempre puede comerse. Es la relación del ali-

mento con el rango ritual lo que ubica el área de la cocina próxima en la jerarquía espacial al área del culto mismo. En consecuencia, se insiste en la pureza, y la cocina debe limpiarse después del uso. "Todos los lugares donde se come dentro de la estructura doméstica deben purificarse o limpiarse después del ciclo de cocción-consumo, ya que los restos de la comida siempre son contaminantes para el esquema hindú ortodoxo" (pp. 39-40).

Pero, como hemos visto, no todas las prácticas y creencias sobre los alimentos en Lucknow u otros sitios estaban organizadas de acuerdo con el "esquema hindú ortodoxo". De todos modos, la propia severidad de las restricciones significa que no sólo las castas inferiores tienen dificultades para cumplir con sus requisitos; la elaboración de normas alternativas no son simplemente ejemplos de una "sanscritización abortada". Las inobservancias más radicales a esas reglas ocurren a menudo en los niveles políticos más elevados, en las grandes cortes de los marajás, donde, al menos en el norte de India, los gobernantes importaron prácticas de la cultura islámica, más tarde modificadas por el advenimiento de los británicos. Ahora quisiera abordar los aspectos jerárquicos de estas dos cuisines, la islámica y la británica.

La cuisine del Medio Oriente deriva de la cuisine de Mesopotamia, de Asiria y, más tarde, del Imperio Persa, que data del 550 a.C. y fue el primer imperio que ocupó toda la región. Los griegos macedonios, los romanos y los partos lucharon por el dominio de la zona, y durante el período del Imperio Persa de los Sasánidas, desde los siglos III a VII d.C., la cultura del alimento experimentó importantes avances. En la última parte de este período, el imperio se expandió y la extravagancia de la corte reflejó ese esplendor imperial. La carne se marinaba en yogurt sazonado con especias, se elaboraban varios tipos distintos de pasteles de almendra, los dulces se preparaban con membrillos y otras frutas, los dátiles se rellenaban con almendras y nueces. Los platos regionales provenían de todas partes del imperio, y había una cuisine distintiva para el rico. Había incluso una receta, conocida como "el plato del rey", que consistía en carnes calientes y frías, jalea de arroz, hojas de vid rellenas, pollo marinado y puré dulce de dátiles.[34] Esa haute cuisine contrastaba con la comida de las áreas rurales.

Los mismos árabes poseían una limitada tradición culinaria basada en la comida de beduinos y campesinos. Los sucesores de Mahoma, los Omeyas, establecieron su capital en Damasco, que luego se trasladó a Bagdad bajo los Abásidas.

Después de un siglo de elevados estándares morales, de vida estricta y mesurada, los árabes abásidas, deslumbrados por el brillo aristocrático de los persas que habían conquistado, adoptaron sus tradiciones de caballerosidad y buena vida, perpetuando las glorias del pasado persa, así como las de sus predecesores griegos y romanos. Se transformó en un período de influencia persa y de cultura cosmopolita... Fue entonces (a partir de fines del siglo VIII hasta el X) cuando la cocina alcanzó la magnificencia. Un creativo genio culinario floreció en los banquetes de los califas de Bagdad, proverbial por su variedad y prodigalidad (Roden 1968: 21).

Entre los alimentos que llegaban a Bagdad, se encontraban productos provenientes de China, India, Escandinavia, Egipto, Siria y Rusia. Las especias se utilizaban ampliamente en las recetas de los ricos, algunos de los cuales contaban con cocineros indios (Ahsan 1979: 155).

Este lujo sobrevivió, a pesar de la decadencia del poder abásida, al menos hasta el siglo XIII. Al mismo tiempo, se fueron incorporando platos provenientes de todo el mundo musulmán. "Todos los mejores platos se incorporaron al acervo culinario común, y el comercio entre los países del imperio árabe hizo posible que ingredientes originarios de una región pudieran comprarse en las demás" (Roden 1968: 24). Más tarde, en el siglo XVII, la capital del Islam se trasladó a Estambul, la capital otomana, que se tranformó en el núcleo de la cuisine del Medio Oriente, después de un período en épocas medievales en que la cocina egipcia contó con la reputación más elevada (Ahsan 1979: 155). La carne era un producto para los ricos, sobre todo el cordero y el pollo; la carne vacuna se consideraba inferior, en tanto que los pobres tenían que contentarse con pescado (p. 78). Las comidas de los ricos eran más condimentadas, su pan más refinado, elaborado con harina de trigo y no de mijo o arroz. Existía una gran variedad de panes, algunos para comer con platos especiales, dado que era uno de los alimentos básicos. El arroz tenía menos importancia que la que tuvo en períodos posteriores, y la leche, menos importancia que en los antiguos tiempos beduinos. Pero se empleaban muchas especies de verduras y frutas, sobre todo por parte de los ricos. Algunas de las frutas se preparaban en los innumerables platos dulces (*halwa*) de los opulentos, que utilizaban miel y azúcar de caña proveniente de la India. Otras se empleaban en la elaboración de las bebidas no alcohólicas para fiestas que se vendían en el mercado, aunque los ricos evitaban las preferidas de los pobres, en especial si eran de color negruzco . Pero una gran parte se secaba

al sol o se cristalizaba con miel o azúcar, técnica aprendida de los romanos. La carne, el pescado y las verduras se conservaban no sólo por secado sino también utilizando sal, vinagre y otros condimentos. Los ricos usaban el hielo traído de las montañas de manera extensiva, tanto para la conservación como para el enfriamiento de las bebidas.

Este desarrollo del repertorio de la cocina árabe implicaba claramente una diferenciación entre una cuisine de "corte" y una "campesina", la primera acompañada por la aparición de modales en la mesa, y cristalizada alrededor de las divisiones formales de rango, que daban origen al tipo de subculturas ilustradas en *Le livre des Avares* de al-Jāḥiz, nacido en Basora en el siglo VIII. La relativa homogeneidad de los beduinos nómades del desierto había sido reemplazada por la suntuosa diferenciación de sus primos establecidos en las ciudades.

> Usted me regaña por sujetar una gran canasta con costosas frutas y dátiles escogidos (para protegerlos de la codicia), de un esclavo glotón, un niño voraz, un esclavo abyecto y una estúpida esposa. Pero por lo que sé, en las reglas de cortesía, en la organización de los pedidos, en las costumbres de los jefes y en la conducta de los señores, en lo concerniente a los alimentos preciosos, las bebidas raras, las ropas costosas y cantidad de objetos delicados y nobles, no es cuestión de tratar del mismo modo al jefe que al subordinado, al amo que al esclavo, así como no se ubican en la misma posición en una asamblea, no son tratados de la misma manera ni recibidos con las mismas muestras de cortesía.[35]

El contraste no era sólo con el pasado (y presente) beduino de la sociedad árabe. La cuisine de los ricos contrastaba con la de los pobres urbanos y la de los campesinos. Significativamente, desde cierto punto de vista, contrastaba con la pobreza voluntaria de los sufíes y los ascetas, para quienes el ayuno era parte de su estilo de vida. Algunos sufíes no comían carne; otros descartaban el pan (Ahsan 1979: 135). Como en la India y en Europa, el absoluto rechazo de ciertos alimentos y el rechazo temporario de toda alimentación era uno de los caminos hacia la santidad y la gracia.

El desarrollo de una cuisine elaborada se formalizaba y difundía mediante textos. La literatura sobre la cocina árabe fue ante todo un avance del período abásida, alrededor del siglo X, resultado de la conquista musulmana del Irán. En el siglo XIII, al-Baghdādī refiere que ha consultado "gran número de libros dedicados al arte culinario en los cuales se mencionaban algunos

platos extranjeros". De esas primeras obras, se hallaron sólo tres, incluyendo la de al-Baghdādī, aunque existen referencias a muchas otras (Ahsan 1979: 76); la *Wusla* de ad-'Adīm, en parte traducida por Rodinson, es un poco posterior, y sólo la obra de Warrāq, *Kitāb al-Tabīkh wa Islāh* data del período abásida. El manuscrito, que analiza las propiedades benéficas y nocivas de los alimentos así como otras cuestiones culinarias, es evidentemente la obra de un escritor que ha tenido acceso a los verdaderos libros de recetas de los califas de la época.

Estos libros se referían a la cocina de la corte, una corte que había desarrollado patrones de consumo ostentoso, basados en sus predecesores romanos, griegos y persas. Sus autores no eran cocineros, sino grandes personajes que seleccionaban sus recetas predilectas, omitiendo toda referencia a los platos comunes. Los libros mismos estaban divididos en un número de capítulos que ofrecía una clasificación formal de los alimentos. Por ejemplo, el manual del siglo XIII, el *Kitāb al-Tabīkh* de Al-Baghdādī, traducido al inglés por A. J. Arberry, ofrece la siguiente composición: (i) platos agrios, (ii) platos simples, (iii) platos fritos y platos secos, (iv) platos de carne y harina, etc.

Como señala Rodinson, obras como el *Wusla* y *Kitāb al-Tabīkh* abordan la cocina para la aristocracia. Los ingredientes son a menudo costosos, e incluyen mercaderías poco abundantes, carne en lugar de porotos, rarezas como el arroz y el azúcar, así como el empleo de valiosas especias llegadas de lejos: China, India y este de Africa. La base es la cocina local; la grasa se obtiene de la costosa cola de la oveja. Pero la cuisine más elevada ha adoptado elementos exóticos "que enriquecen el conjunto con mayor complejidad y refinamiento" (Rodinson 1949: 147). De este modo, la cocina beduina se transformó no sólo por el contacto con la cultura cortesana de Irán, sino también por las influencias de Egipto, el Maghreb, Bizancio, las Cruzadas y los turcos. Se trata de una cocina cosmopolita, que utiliza productos procedentes de lugares distantes y que introduce recetas extranjeras, marcas características del consumo ostentoso en el campo culinario.

Los ingredientes son caros y las recetas, laboriosas; se trata de una cocina de gran complejidad. "Una serie de operaciones sigue a otra; sucesivamente, se asa, hierve (a menudo varias veces), fríe; se agregan elementos preparados separadamente; salsa, bolas de carne mezcladas con verduras y otros ingredientes" (Rodinson 1949: 153). Lo simple es descartado como perteneciente a órdenes inferiores (*al-sūqa*) o a la multitud (*al-'āmma*). Como en el caso de

la corte de Lucknow, esa complejidad se extiende desde los ingredientes y la cocción hasta la decoración y presentación, que pueden alcanzar extremos insólitos; por ejemplo, el *Wusla* describe la preparación de una *omelette* dentro de una botella. Del mismo modo, el proceso de consumo en sí mismo está rodeado de un pesada carga de modales y etiqueta exigidos por la vida cortesana, y más tarde por las costumbres burguesas. Este tema, *ādāb al-mā'ida*, adquirió una elaborada forma escrita y aunque muchas obras se perdieron, subsiste un manual del siglo XIII (Ahsan 1979: 157).

Una parte importante de los modales consiste en lavarse en la mesa antes de la comida, y después en un cuarto vecino. En las clases populares, el alimento se servía de una sola vez, pero entre los ricos del período abásida, un menú anunciaba los platos disponibles. Si bien por lo general se comía con los dedos de la mano derecha, la cuchara era popular entre las clases altas, que también empleaban el cuchillo y la servilleta. Pero el elemento esencial era el consumo de alimento en un bol común, después de haberse lavado y haber rogado a Dios. Un hombre de buen gusto debía alentar a su vecino a comer primero y evitar ofender a los comensales por ningún motivo, no hacer ruido, tomar porciones pequeñas, no estirar los brazos. Jahiz recomienda como compañero de mesa a aquél que no saque el tuétano del hueso ni arrebate el huevo dispuesto sobre las verduras o se abalance sobre los bocados selectos (Ahsan 1979: 160).

La complejidad de la cuisine requiere, además de dinero, la disponibilidad y especialización de la labor doméstica, labor que ya no suele recaer en el sexo femenino (el harén está reservado para los placeres del lecho) y es asignada a los varones. Las tareas, que a veces llevan a cabo los esclavos, están subdivididas en una variedad de actividades relacionadas con la adquisición de los alimentos crudos, la preparación de platos, y el servicio en los grandes banquetes de los príncipes y comidas menores de la burguesía.

El fin de la civilización de los Abásidas marcó un cambio en el número y nivel de los libros de cocina, que pasaron a manos de la clase media erudita y comerciante.

> La edición de esos libros ya no es el pasatiempo de los príncipes, ni la distracción del cortesano bien educado que se gana una reputación como árbitro del gusto y la elegancia. Se ha vuelto la tarea de oscuros estudiosos, los epicúreos de la época, ansiosos por conservar para sí mismos las recetas de platos que les han gustado, de modo

que sus sirvientes puedan preparárselos cuando lo deseen; en otras palabras, son simples cuadernos de notas de recetas para uso doméstico, como la sección de cocina en el *Ménagier de Paris* (Rodinson 1949: 104).

Así, de manera general, la literatura sobre la cocina árabe se presenta como un microcosmos de la historia árabe. A la conquista de Persia le sucedió la introducción de la cultura sasánida; a la decadencia de los Abásidas, una disminución de los textos culinarios. Con la creciente influencia de la cultura occidental, los libros de cocina intentaron introducir a sus lectores a las costumbres de Occidente. El crecimiento del nacionalismo condujo a una defensa de la cocina árabe por sus cualidades positivas, que debían preservarse contra la contaminación de la influencia europea. "Tomemos el ejemplo", escribe Basima Zaki Ibrahim, "de la nación japonesa, que ... nunca se apartó, ni en la cocina ni en la mesa, de sus antiguas tradiciones y costumbres."[36]

Aquí, como en otros lugares, la primera literatura sobre cocina está estrechamente vinculada a la medicina dietética. Los textos árabes se emparentan con los de sus predecesores grecorromanos.[37] La corte contrataba a los médicos para que supervisaran la mesa de los príncipes y los consultaba permanentemente en materia de alimentación (Rodinson 1949: 110). Se los solía emplear para evitar el ataque de envenenadores o brujos, así como para controlar la salud de sus amos mediante la regulación de su ingesta de comida. La mayoría de los médicos escribieron sobre el tema de la higiene y la nutrición. Una de esas obras, *El libro del alimento* escrito por el médico judío Ishaq (L'Ysacus en latín medieval), que trabajó en la ciudad tunecina de Keruán en el siglo X, fue traducida al latín por Constantino el Africano y se utilizó como manual de dietética en la escuela de Salerno hasta el siglo XVII. Podría decirse, escribe Rodinson, que hasta hace poco tiempo, Europa Occidental siguió los consejos de los nutricionistas árabes, herederos de los médicos griegos.

La literatura de ficción, tanto en verso como en prosa, también tomó el arte culinario como uno de sus temas, y mostró en parte las dos vertientes que hemos encontrado en China y la India. Mas'udi menciona una contienda poética organizada por el califa al-Mustakfi en el siglo X. Un miembro de la compañía recitaba un poema de Ishāq ibn Ibrāhīm de Mosul que describía cierto plato conocido como *sanbūsaj (sanbūsak)* en los siguientes términos:

Si no sabes qué alimento proporciona el mayor placer,
Déjame decírtelo, pues nadie tiene una visión más sutil.
Toma primero la mejor carne, roja, suave al tacto,
Y pícala con la grasa, aunque no demasiado;
Luego agrega una cebolla, cortada en redondeles,
Un repollo, muy fresco y bien verde,
Y sazona todo con canela y ruda;
Añade también un puñado de coriandro,
Un poco de clavo de olor,
De buen jengibre y de la mejor pimienta,
Un puñado de comino, y mora para dar gusto,
Dos puñados de sal de Palmira; apresúrate,
Gran Señor apresúrate a molerlos finamente.
Luego prepara y enciende un fuego vivo;
Pon todo en un recipiente y vierte agua
Sobre los ingredientes, hasta cubrirlos.
Pero cuando el agua haya desaparecido
Y cuando las llamas lo hayan secado todo,
Luego puedes envolverlo en masa,
Y ajustar los extremos firmemente;
O, si te agrada más, toma un poco de masa,
De gran suavidad y amásala,
Luego con un palote estírala
Y hazle una muesca con las uñas.
Vierte en una sartén aceite seleccionado
Y en ese licor ponla a freír.
Por último, sírvela en una fina salsera
Donde hayas fundido sabrosa mostaza,
Y come con placer, cubierta de mostaza,
Esta deliciosa comida para comensales con prisa.[38]

Pero estas expresiones de aficionados a la alta cuisine no monopolizan el campo de la literatura culinaria. Existe también una contracorriente, casi una contracultura, que adopta un tono más crítico, a veces puritano e incluso revolucionario. En un manuscrito egipcio del siglo XV, encontramos una interesante descripción de una batalla, que es al mismo tiempo una comida y un conflicto social, entre el Rey Carnero y el Rey Miel. El primero tiene un poderoso séquito sobre todo entre las carnes; oye hablar de su rival, el Rey Miel, a quienes los pobres eligieron como monarca y que reina sobre verduras, frutas, pescado, dulces y leche. Se traba una batalla entre ambas fuerzas, y se produce la derrota del Rey Miel, que ha sido traicionado por la felonía de sus seguidores.

La "guerra deliciosa", como lo señala Finkel, sugiere un

banquete, y "la manera en que las huestes avanzan representa el orden de los platos" (1932: 131), en tanto que el ataque final de las plantas aromáticas alude a la costumbre oriental de quemar incienso y flores perfumadas al final de una comida suntuosa.

Pero hay otro aspecto en el conflicto entre carne y vegetales, ya que se trata de una "guerra de clases". En el nivel cognitivo, siempre hubo en el Islam un conflicto entre la simplicidad del desierto y el lujo de la ciudad, sentimiento claramente expresado en los famosos *Prolegomena* de Ibn Khaldūn. La adopción de la conducta persa y el abandono de los hábitos beduinos eran blancos para los estudiosos reformistas, formados en el Corán y educados en prácticas ascéticas. Como en otras religiones universales, los preceptos igualitarios del movimiento original constituyeron una fuente potencial de peligro para los desarrollos institucionales posteriores, porque siempre estaban encapsulados en las Sagradas Escrituras y amenazaban con afectar la división de la sociedad en ricos y pobres, con sus respectivos modos de vida. En la literatura ficcional, esta oposición adquiere formas más complejas. En su edición del poema, Finkel demuestra que los dos reinos de alimentos corresponden a diferentes clases sociales. La carne es el alimento de los ricos, el resto, el de los pobres. Y cita una obra del siglo XVII de Sirbini, cuyo propósito es ridiculizar la estupidez y los toscos modales de los campesinos y persuadirlos de que adopten los platos de carne de la clase superior. Una vez más, la sociedad eurasiática está marcada por una cuisine jerárquica cuyas formas literarias expresan la tensión entre los estilos de vida de ricos y pobres: algunos admiran las realizaciones de la *haute cuisine*, otros simpatizan con la moral de la deprivación, la pobreza, la vida simple.

Finalmente, vuelvo a Europa Occidental, y específicamente a Gran Bretaña. Braudel ha sugerido que entre 1350 y 1550 la dieta del campesino europeo no debía ser muy diferente de la de la nobleza (1973: 128), que el acento en su diferencia puede haber sido más literario que real. Si esto es cierto, se trata de un período excepcional, opuesto a las hipótesis generales. Pero, de todos modos, no podemos atribuir los festines de la corte al mero "lujo de la gula" (p. 127), ya que fue la habilidad para satisfacer esa gula en un nivel tan ostentoso lo que marcó la diferencia entre ricos y pobres. Es verdad que en el curso de esos opíparos festines "la cantidad prevalecía sobre la calidad", al menos si se los compara con los de épocas posteriores. Braudel propone luego la hipótesis

más general de que "no hubo una cocina sofisticada en Europa hasta el siglo XV" (p. 127). Por cierto, este autor considera que la "cocina elaborada" está confinada a China desde el siglo V,[39] al mundo musulmán en los siglos XI y XII, y en Occidente sólo a Italia, seguida a partir del siglo XVI por Francia, "el lugar donde se perfeccionaron la presentación y el ceremonial de esos festejos profanos de *gourmandise* y *bon ton*" (p. 125). Si bien podemos sostener, como lo hizo Freeman respecto de China, que las cuisines sofisticadas de un tipo determinado sólo se desarrollaron en esas pocas sociedades, en un sentido más amplio y relevante, las principales sociedades eurasiáticas desarrollaron cuisines suntuarias y jerárquicas, aunque no fueran "sofisticadas". En la Inglaterra del siglo XIV, el propio Geoffrey Chaucer describe diferencias internas que otorgan "distinción gastronómica a las cualidades morales de las clases sociales" (Cosman 1976: 105), contrastando los bien provistos banquetes de los nobles con la tosca gula de las clases medias y la sencilla dignidad de la mesa campesina. También nos presenta vívidos retratos de la Priora de buenos modales, del cuidadoso Médico, del *gourmand* Franklin, ofreciendo una pintura de los hábitos de alimentación medievales marcada por la distinción jerárquica y que no parece ser puramente "ficcional".

Por cierto, como lo señala Braudel, el período que siguió a la Peste Negra es atípico en lo que se refiere al consumo de alimentos. Las regiones subpobladas de Europa Occidental posibilitaron el despilfarro de recursos que exige una dieta carnívora masiva; China y otras regiones del Viejo Mundo alimentaban a más personas en tierras menos fértiles porque éstas se cultivaban más intensamente. En Europa Occidental, más carnívora que otras zonas del mundo, Inglaterra era especialmente afecta al consumo de carne (Mead 1931: 79). A pesar de su relativa abundancia, la carne no estaba igualmente disponible para todos, ni antes ni después de la Peste Negra. Respecto de la Provenza del siglo XIV, Stouff observó que, si bien la carne era más abundante que en tiempos modernos, su distribución resultaba ante todo "très inégale selon les diverses couches sociales" (1970: 276). A partir del 1600, la carne fue mucho más típica en la dieta de ricos que de pobres. De acuerdo con el análisis de Bernard del consumo campesino en Gévaudan durante el siglo XVIII, la base eran los cereales, especialmente centeno y cebada, ingeridos bajo la forma de pan. También había vegetales, manteca, queso y carne de cerdo, esta última proveniente del "chancho familiar" sacrificado entre

diciembe y marzo en la "liturgia" de las *cochonailles*, que convocaban a amigos y vecinos.[40] Incluso en épocas de "vacas gordas", comenta Bernard, había cantidades insuficientes de calorías, grasas y ciertas vitaminas, deficiencias en proteínas animales, y en general "una monótona dieta basada casi exclusivamente en el pan" (1975: 40). A pesar de haber períodos de abundancia, se producían carestías por estaciones y por año; aun durante un año normal, los grandes festines se organizaban después de la cosecha, y las hambrunas periódicas podían producir graves penurias en una dieta de por sí deficiente.

Las posiciones sobre la adecuación de la dieta están a veces relacionadas con preconceptos culturales. La idea de la carne como el elemento más importante de la dieta humana es sostenida por muchos historiadores europeos, y concuerda con los valores de sus propios antepasados, practicada por los ricos e idealizada por los pobres. Los valores aristocráticos del siglo XV están compendiados en la obra de John Russel *The Boke of Nurture*, que proporciona un menú para "una cena de carne" (y también para otra de pescado) en tres platos, el último de los cuales incluye crema de almendras, codornices y gorriones, así como cangrejos (*crevise*) (Furnivall 1868: 49-50). El mismo interés por la carne puede verse en la controversia sobre los cerdos de los campesinos (Hémardinquer 1979 [1970]; Braudel 1973 [1967]), y el análisis de Braudel sobre la naturaleza carnívora de la dieta en términos de la "posición privilegiada de Europa" (1973: 133) sugiere que el consumo de carne es un factor crítico en el desarrollo de la cultura gastronómica. Pero la más fina y elaborada cuisine del mundo, la china, se creó sobre la base de un uso más discreto de la carne animal, tanto en la cima como en la base de la escala social. En los años 1920, los trabajadores chinos sólo destinaban a la carne el 3,2 por ciento de su gasto en comida, y el 80 por ciento a los cereales. Sin embargo, su comida, aunque simple, estaban bien preparada. Un observador escocés de mediados del siglo XIX que estaba estudiando los salarios de los recolectores de té, encontró que "las clases más pobres de China parecen comprender el arte de preparar el alimento mucho mejor que las mismas clases en nuestro país", donde "el desayuno del labriego consistía en potaje y leche, su almuerzo en pan y cerveza, y nuevamente potaje y leche para la cena" (Fortune, 1857: 42-3, citado por Spence 1977: 267). En ambas sociedades, la dieta del campesino de la época incluía poca carne. Pero los trabajadores escoceses nunca desarrollaron una cuisine, ni siquiera en el modesto nivel de sus colegas chinos. Sólo las clases

superiores estaban en posición de adoptar una cuisine, sobre todo extranjera.

En la Inglaterra medieval, la diferencia entre ricos y pobres era importante ante todo por el nivel de la dieta. Como observa Mead, "el pobre comía para vivir, en tanto que en muchos casos, el rico vivía para comer" (1931: 9). La misma diferenciación se producía en el nivel de los modales y el ceremonial (Cosman 1976; Mead 1931). Este componente de clase en la cocina británica puede verse claramente en las primeras obras escritas sobre el tema, que registran la cuisine alta y no la baja. El primer libro de cocina británico es el volumen del siglo XII de Alexander Neckham, un canónigo agustino nativo de St Albans (1157-1217) y luego maestro en la Universidad de París. Dos rasgos marcan este trabajo. Si bien pretende ser una guía para las jóvenes amas de casa, "pronto percibimos que el autor tiene en vista los arreglos indispensables para una familia de alto rango y pretensiones".[41] Neckham, como dice Hazlitt, prescribe para las personas de alcurnia. En segundo lugar, el texto utiliza rara vez términos ingleses para la cocina; las lenguas empleadas son el latín y el francés normando. El francés predominaba sobre todo en el contexto de la cuisine de las clases dominantes, y este hecho que emerge en la cocina tanto como en la lengua ha influido en el inglés de diferentes maneras. Los términos culinarios de alto estatus derivaron del francés normando (un proceso de préstamos que continuó durante siglos y culminó en el franglés del *menu* de estatus elevado); por otra parte, se produjo un hecho notable y a menudo citado: las palabras que designan animales vivos son de origen anglosajón (por ejemplo, *cow* [vaca], *calf* [ternero], *deer* [ciervo], *sheep* [oveja], *pig* [cerdo]), en tanto que los términos correspondientes para la carne servida en la comida derivan del francés (*beef, veal, venison, mutton, pork*). Ya Walter Scott había hecho esta observación en su relato del conflicto entre el campesino sajón y el señor normando, en el comienzo de *Ivanhoe*:

> "Y el marrano es bien sajón", dijo el bufón; "pero, ¿cómo llamas a la marrana cuando está despellejada y sin entrañas, descuartizada y colgada de las patas, como un traidor?" "Puerco", respondió el campesino. "Me alegra que cualquier tonto lo sepa," dijo Wamba, "y puerco, supongo, es francés normando; cuando la bestia vive, pues, está a cargo del esclavo sajón, y recibe su nombre sajón, pero cuando se transforma en normanda, se la llama puerca y es conducida al Castillo para que la coman los nobles; ¿qué piensas de esto, amigo Gurth?"

La respuesta solicitada se formula en términos de conflicto de clases: "Lo más fino y opulento es para la mesa de los nobles; lo más adorable es para su lecho."[42] Se trata de un tema conflictivo sobre la cuisine en tanto manifestación de clase que hemos encontrado en las principales culturas de Eurasia.

Otras obras importantes de la antigua cocina inglesa también prescriben para las clases dominantes. Un pergamino llamado *Forme of Cury*, supuestamente escrito por el cocinero de Ricardo II, así como *The Noble Book of Cookery*, describe los gustos reales y aristocráticos. Otro texto importante fue *The Book of St Albans* (1486), una de las primeras obras impresas en una imprenta monástica creada a partir del antiguo *scriptorium*. En ella encontramos un curioso y elaborado catálogo de términos utilizados en sazonamiento y trinchado. Esos "buenos términos sobre el trinchado" se transformaron en un conjunto estándar repetido en muchos libros de cocina hasta fines del siglo XVII. La fascinación que ejercieron sobre los contemporáneos es evidente, pues aparecieron en varios de los primeros libros impresos de Caxton y Wynkyn de Worde. Este último, en su obra *Boke of Keruynge* [*Libro del trinchado*] (1508), da un catálogo de los términos específicos que designaban el trinchado de numerosos animales.[43] Esa lista es curiosa porque parece haber tenido sólo una limitada conexión con las prácticas generales o la terminología de la cocina. Antes bien, constituye un ejemplo de la proliferación de un vocabulario especializado en una situación jerárquica. Cualesquiera sean las raíces que pudo haber tenido en el contexto campesino o en el léxico más general de uso cotidiano, la categorización era muy elaborada y formalizada, posiblemente por cocineros profesionales pertenecientes a clases bajas, o por trinchadores de clases superiores, que preparaban la comida para las mesas aristocráticas.

Los términos mismos se refieren a menudo al sazonamiento más que al trinchado de la carne. Hodgkin considera que pretendían ser una suerte de guía mnemotécnica para el cocinero y el trinchador (1911: 53). Pero esos usos pragmáticos parecen haber estado acompañados, o quizás haber sido iniciados por otros más "estéticos". El mismo autor comenta que "la diferenciación en términos de la misma acción cuando se aplicaba a diferentes variedades de carne, aves o pescado, era una suerte de heráldica de la cocina, y uno se pregunta si la lista original no habrá sido compilada como un *jeu d'esprit*, o como burla a los excesos de la heráldica de esa época" (Hodgkin 1911: 53). Muchas palabras derivaban del francés, "traunche" de *trancher*, "tayme" de *entamer*,

lo que demuestra que su origen y uso debe encontrarse en los hogares de los ricos. Al mismo tiempo, el elemento lúdico está claramente presente en éste como en otros esquemas que consisten en categorías de actos u objetos, esquemas que desarrollan la superposición, los usos polisémicos del habla cotidiana en un sistema complejo, aunque simplificado, de correspondencias fijas. El resultado es menos una guía para la comprensión que un despliegue de ingenuidad verbal de una índole que depende no sólo de la actividad del especialista, asociada a la clase acomodada, sino también del uso de la palabra escrita, sobre todo la impresa. Y esto por dos razones. Primero, porque los modos gráficos de representación alientan el desarrollo de tales sistematizaciones; paradójicamente, "la clasificación primitiva" florece en las primeras sociedades con escritura. Segundo, porque el advenimiento de la imprenta promovió la amplia circulación de formas esquemáticas de distintos tipos: calendarios, recetas, herbarios, etc. Su invención influyó menos en el proceso creativo (dado que la escritura ya había significado un avance espectacular en este sentido) que en el proceso comunicativo. Con la imprenta, podían producirse gran cantidad de copias del mismo artículo a menor costo, con mayor exactitud y mayor disposición que en la época de los copistas. El costo había sido el factor principal en la producción de todas las formas del trabajo escriturario (Clancy 1979), y la mecanización de la escritura fue un avance de inmensa importancia en el campo de la comunicación humana.

El trinchado en la mesa de un señor (a diferencia de la preparación en su cocina), al que se refiere esa lista, desempeñó un papel prominente en la vida de las cortes, en las que el oficio de trinchador "no era visto como el más bajo, sino entre los más honorables".[44] Como lo señala Elias, enfatizando la naturaleza carnívora de la cultura de las clases superiores de la sociedad medieval, se llevaba a la mesa el animal muerto entero, o grandes porciones de él. "No sólo el pescado entero o las aves enteras (a veces con sus plumas), sino también conejos, corderos, y cuartos de terneros aparecen en la mesa, para no mencionar los venados, cerdos y bueyes en el asador" (1978: 118). El animal era luego trinchado en la mesa, con frecuencia por los hijos de nobles de menor rango enviados a los castillos de los superiores para servir como pajes o para aprender los modos de la "cortesía". La carne y su trozado constituían una parte importante de la cocina de esta aristocracia guerrera, cuyo pasatiempo era la caza, pero que dejaba la manipulación de la hacienda doméstica a sus súbditos.

En el siglo XVII, los cálculos de la dieta de una corte del norte de Alemania mostró que sus miembros consumían dos libras de carne por día, además de grandes cantidades de venados, aves y pescado. La descripción de los festines del Medioevo tardío presentada en los trabajos de Mead (1931) y Cosman (1976) recuerdan la visión que los chinos del siglo XIV tenían de sus vecinos del norte, los mongoles, como pueblo que "prestaba gran atención al trinchado y corte de los alimentos". Mote comenta que "Nada podía haber sido más ajeno a la cuisine y a los hábitos de la mesa en China que ver a los comensales trinchando la carne con sus propios cuchillos" (1977: 207). Esa situación no alentaba la formación de una cuisine elaborada, pero dependía por cierto de las considerables diferencias entre ricos y pobres.

En Europa, la dieta carnívora de los ricos contrastaba directamente no sólo con la de los pobres, sino también con la de los religiosos. Por una parte, existían restricciones permanentes sobre el consumo de carne en algunos monasterios, y por la otra, abstinencias temporarias durante los ayunos semanales y anuales. Las restricciones monásticas variaban de una orden a otra y según la época; la larga historia de la Iglesia no siempre estuvo marcada por el ascetismo. Sin embargo, un tema constante de su ideología, según la expresa San Agustín, era la aversión hacia la "gula" como uno de los siete pecados capitales. La gula había corrompido al mundo y muchos teólogos atribuían a este pecado la pérdida del Edén por parte de Adán, y no al orgullo. "Mientras los nobles cultivaban el gusto y los apetitos como prueba de su educación, poder político y supremacía económica, los moralistas cristianos veían en los alimentos elaborados y los festines el modo en que el demonio adquiría discípulos" (Cosman 1976: 117).

Si bien la restricción en los "religiosos" era "ideológica", la que pesaba sobre los campesinos estaba causada por la escasez. "Si el campesino criaba ganado, era sobre todo para los privilegiados, la nobleza y los burgueses."[45] A pesar de la ausencia de una cuisine elaborada y a pesar de algunos períodos de abundancia, la diferenciación entre clases era tan grande que se hace difícil hablar de una cultura de la cocina, en especial en Inglaterra, donde la clase dominante, tanto en la vida secular como clerical, se imponía mediante la conquista en una población que hablaba un lenguaje muy diferente.

Había quizás una brecha mayor en cuanto a los modales, y no sólo los de la mesa. Hace más de cien años, Furnivall llamó la atención sobre el conjunto de manuales para la instrucción de los

jóvenes pajes y otros miembros de la corte, en los cuales las lecciones de trinchado constituían un apartado. Obras como *Babees Book* y el libro de Russel *Boke of Nurture* estaban dirigidos a la corte; el índice basta para demostrar para quiénes se habían escrito:

> El mayordomo. Sus deberes...
> La vajilla
> Cómo tender el mantel, etc.
> Cómo envolver el pan de modo soberbio...
> Cómo conducirse en la mesa
> Condiciones simples (o reglas para el buen comportamiento de todo sirviente)
> El trinchado del conejo, etc. (Furnivall 1868)

El propósito es inculcar un código de modales que contrasta específicamente con el de los rústicos; hay una distinción "ciudad-campo" que es también un tipo de distinción de clase, aunque en la época de la Restauración, la última categoría podía incluir a los aristócratas que habían pasado sus vidas en áreas rurales, lejos de la influencia civilizadora de la vida cortesana. De todos modos, lo que vemos es una diferenciación jerárquica de los modales, incluyendo los de la mesa, que constituyen uno de los más profundos factores de discriminación en los estilos de vida estratificados. La etiqueta de este tipo (no devolver la carne a medio comer a la fuente, no limpiarse la nariz con la manga) no es un asunto superficial. Los modos refinados de conducta están tan internalizados que los comportamientos alternativos se vuelven verdaderamente "desagradables", "repugnantes", "nauseabundos", convirtiéndose en algunas de las diferencias intrasociales de mayor significación y más profundamente sentidas, de modo que la conducta "rústica" no es algo meramente arcaico, sino bárbaro. Y esto sucede no sólo entre clases, sino también entre etnias; el uso de la manga parece sucio a quienes recurren al pañuelo en cualquier lugar del mundo, y el pañuelo parece poco higiénico a los consumidores de tisú. No usar un cuchillo o una huevera en ciertas situaciones provoca tensión entre los angloamericanos; comer guisantes con cuchillo ha excluido a muchos del rancho militar. El apartamiento de los propios cánones no son triviales para aquéllos que han internalizado ciertas costumbres durante la infancia.

Dado que la preparación y el consumo tenía consecuencias tan importantes para la jerarquía, el alimento tendía a ser un asunto de competencia entre aquéllos que pertenecían a estatus

similares, así como un factor de regulación entre personas de rangos diferentes. La igualdad de rango es una cuestión relativa, pero las consecuencias del estatus originaron tensiones competitivas y de control estatutario. Dentro del sistema de rangos fijos, el estatus puede subir o bajar si se actúa de un modo que se considera propio de otro rango; la frase "to eat humble pie", humillarse y dar excusas [literalmente, "comer un pastel humilde"; hace referencia al pastel de entrañas de venado cosumido por la servidumbre después de la caza, T.], significa ser forzado a tomar una posición más baja que la que se ha asumido. Los barones no estaban dispuestos a ser superados por el rey, en tanto que la nobleza menor se esforzaba por emular la hospitalidad de los barones, hasta que finalmente Eduardo II, en el noveno año de su reinado (1283), publicó una proclama para restringir "la ultrajante y excesiva multitud de carnes y platos que los grandes hombres del reino usaban en sus castillos, y también las personas de rango inferior que imitaban su ejemplo más allá de lo que su condición social requería".[46] Como resultado de ello, el número de platos permitidos se limitó por decreto, y se sancionaron leyes suntuarias para controlar el gasto en alimentos y bebidas. El desafío que entrañaban los festejos competitivos no era sólo una operación simbólica; los partidarios que formaban el núcleo de apoyo político de un hombre eran atraídos por la prodigalidad de su mesa; como entre los habitantes de Swat (Barth 1959: 81) y de muchas otras regiones del mundo, la hospitalidad era una herramienta política.

En parte por la ordenanza de Eduardo II, y en parte por la mayor presión general hacia la burocratización de la cultura gracias a la difusión de la escritura, el sistema de gobierno para las grandes residencias se redujo a un número de reglas estatuidas, compiladas en Libros Domésticos que regulaban las cargas y gastos del establecimiento así como el estatuto de distintos funcionarios.[47]

Una buena parte de estos libros se refiere al ritual y a la ceremonia de comer. En la primera parte de la Edad Media, hombres de rangos muy diversos, el señor y sus criados, comían juntos en el gran salón del castillo o la finca solariega. Algo de ese modelo general se conserva en los comedores de las universidades, a pesar de que el sitio común no indica igualdad de estatus ni igualdad de raciones. En el comedor más familiar para mí —el de la Universidad de Cambridge—, la disposición espacial ubica la mesa importante opuesta al extremo donde se encuentra la cocina, cerca de la capilla, un escalón más arriba del nivel del piso, donde

las mesas están dispuestas transversalmente y no en sentido longitudinal. En términos formales, la disposición es la siguiente:

ALTO	BAJO
Capilla	Cocina
Arriba	Abajo
Transversalmente	Longitudinalmente

En la Inglaterra medieval, como en la Cambridge contemporánea, se establecía un contraste entre los festines y las comidas ordinarias. En los días de fiesta y en los banquetes que celebraban el nombramiento de un nuevo funcionario (espiritual o temporal), la profusión de alimentos, bebida y ceremonial podía ser enorme. Las comidas duraban con frecuencia muchas horas, y su complejidad y extensión anunciaba el estatuto del anfitrión y a veces el del agasajado.

Tanto en las fiestas como en los días comunes, las diferencias de rango se manifestaban en diferencias en la comida y el servicio. La mesa importante siempre era servida primero. Luego se llevaba la comida a la mesa siguiente en rango, conocida como "recompensa" porque era recompensada o abastecida desde la mesa principal. Las partes menos valoradas de la carne se servían en el extremo bajo de la mesa; las entrañas o *umbles* del venado se ofrecían sólo a los rangos bajos, lo que dio lugar, como hemos visto, a la expresión *to eat humble pie*.[48]

A pesar de la diferenciación, el mero hecho del comensalismo subrayaba ciertos lazos entre los que se sentaban arriba y debajo de la sal, aunque los clivajes también estaban representados. En escala nacional, los grandes banquetes de asunción al trono tenían una función similar. "Cuando los invitados por debajo de la sal habían visto los caminos de la grandeza, se marchaban para cumplir con sus respectivos deberes. Estas eran demostraciones políticas con un objetivo claro y (para la época) no irracional" (Hazlitt 1886: 47). Los aspectos políticos de este comensalismo semipúblico eran obvios, no sólo en los agasajos a los embajadores extranjeros, sino también a los súbditos y seguidores del interior.

Los banquetes de este tipo requerían un alto grado de organización, y el empleo de personal doméstico especializado era necesario incluso para el gobierno cotidiano de la residencia real. Por ejemplo, había un sirviente que supervisaba la distribución de cada plato y aseguraba que todo fuera "probado", previendo enve-

nenamientos o brujerías antes de que el alimento llegara a la boca de la nobleza. Todo el proceso de cocción, y también el consumo, está estrechamente vinculado a la brujería (lo malo) y la medicina (lo bueno), a enfermedad y salud. Como sucede en las sociedades más estratificadas, incluyendo los estados "no jerárquicos" de tipo africano, las autoridades siempre estaban expuestas a ataques encubiertos por medios naturales o sobrenaturales. En consecuencia, constantemente se tomaban medidas protectoras. En Inglaterra, la prueba era llevada a cabo por degustadores especialistas de una manera muy ritualizada. "Cada trozo de pan se perforaba tres veces en el plato investigado, y el encargado de probarlo lo agitaba tres veces sobre su cabeza antes de ponerlo en los labios de los dos jefes de la cocina."[49] En la residencia del rey, esos oficios eran realizados por la nobleza menor, que cubría las funciones del trinchador, el servidor, el escanciador; en otras monarquías europeas, los hijos de esos señores actuaban como pajes y formaban la guardia de honor.

Estos papeles domésticos se volvieron cada vez más elaborados, lo que dio como resultado toda una jerarquía de oficios de la "Boca del Rey" que cubrían no sólo el trabajo en la cocina sino también la panadería, la despensa, la bodega, la cremería, la especiería, la proveeduría, los depósitos de agua, salsas, manteles, velas, recipientes y el taller de confección. Cada oficio, excepto el de la especiería, estaba a cargo de un escudero, y generalmente incluía a un miembro del cuerpo de guardia de la "Boca del Rey".[50]

Hacia el siglo XVI, las grandes residencias no se mantenían abiertas a lo largo de todo el año. La aristocracia, e incluso la realeza, empezaba a retirarse durante ciertos períodos a una de sus distantes propiedades donde "tenían su casa secreta". El comensalismo jerárquico desapareció, a favor de una mayor privatización y especialización en los estilos de cocina.

Los cambios en la alimentación fueron paralelos a los cambios en los modales, en especial los de la mesa. Los libros de instrucción ya proporcionaban las reglas de la conducta apropiada. En los siglos XII y XIII, los eclesiásticos eruditos establecieron preceptos en latín para el correcto comportamiento en sus respectivas órdenes (Elias 1978: 60). A partir del siglo XIII, encontramos libros escritos en las lenguas vernáculas, provenientes de las cortes de la nobleza guerrera, y dedicados a establecer la reglas de cortesía, de *courtoisie*, de la conducta cortés, "civilizada". Los primeros son de Provenza; en Alemania, el primero fue escrito por italianos. Inglaterra ve surgir en el siglo XV la obra de John Russell, *The Boke of*

Nurture. Pero a éste le sucedió una serie de textos dirigidos a un público diferente, más "amanerado".

El desarrollo general de la civilización (en la terminología de Norbert Elias), la lenta adopción de buenos modales (en la de Fernand Braudel), significaron el aprendizaje de modos de actuar que en cierto sentido individualizaban, privatizaban y restringían la conducta, primero en los estratos superiores y luego, en el público en general. La individualización era lo más obvio en la mesa. La gente común trinchaba la carne con sus propios cuchillos o un cuchillo común, luego la comía con los dedos. El vino se bebía de una sola copa. El uso de las cucharas, cuchillos y vasos individuales no se generalizó hasta el siglo XVI (Braudel 1973: 138), y los tenedores individuales aparecieron en Italia aproximadamente en el mismo período. La complicada distribución de lugares y el uso de porcelana y objetos metálicos para la mesa proporcionaron elementos para cada comensal, de modo que ya no había que compartir con los demás, usar el mismo plato o vajilla, los mismos cubiertos. La privatización es aún más marcada en los cambios en la disposición para dormir: gradualmente, la idea de dormir en la misma habitación, permitir el contacto con un extraño en la misma cama, se transformaron en anatemas. La restricción aparece en el contenido de libros sobre modales en los que se aconseja a los jóvenes no tomar el primer trozo de carne; la reserva en la mesa aconsejaba no utilizar el mantel para limpiarse uno mismo, y a la vez ocultar las funciones "naturales". Si bien la ideología de la pureza no suele explicitarse, las formas de conducta por las que se aboga no son distintas de las difundidas en la India, donde se extreman los cuidados para evitar la contaminación por la saliva, como cuando se consumen alimentos masticados por otros. Estas formas de individualización, privatización y restricción están asociadas con el carácter intocable, no tanto de una casta (a pesar de que las ocupaciones "sucias" eran sin duda una fuente de contaminación), sino de los individuos no pertenecientes al grupo doméstico, y específicamente los ajenos a los cónyuges, cuya unión creaba el hogar y cuyos fluidos corporales estaban necesariamente entremezclados.

El cambio de modales representa ante todo la diferenciación entre grupos altos y bajos en las sociedades jerárquicas, en contraste con los bastante similares modos de comportamiento y consumo entre los grupos ligados por matrimonio de los estados hieráticos de la mayor parte de Africa. En segundo lugar, representa la difusión de estos modos restringidos de actuar en toda la sociedad. Pero lo

sorprendente es el hecho de que estas diferencias no son arbitrarias. Existen elementos comunes en Europa y la India, así como en las instrucciones para el buen comportamiento en la época abásida. Parte de los modales de la mesa en la antigua China se asemejan a los del medioevo tardío registrados por Russell (Furnivall 1868; Elias 1978; *Li Chi*, trad. Legee 1885). "No haga ruido al comer, no parta los huesos con los dientes; no recupere el pescado que ha estado comiendo; no arroje los huesos a los perros; no se abalance (sobre lo que desea)" (Chang 1977: 38). Las instrucciones enfatizan las diferencias de rango y representan la "norma" de los caballeros Chou de las clases superiores. Pero no son específicas desde el punto de vista cultural; hay cierto grado de homología entre las culturas jerárquicas cuyos estándares fueron gradualmente aceptados en general como los modos de la conducta "civilizada".

En Europa, la jerarquía de la alimentación y los modales tenía su lado religioso y su lado secular, aunque ninguno de los dos apoyaba o socavaba al otro. Me referiré aquí a la oposición entre la cuisine religiosa y la secular. Como en el caso de la India, el camino a la santidad implicaba la abstinencia sexual y alimenticia. Los monjes benedictinos no sólo observaban la regla del celibato y realizaban ayunos periódicos y prohibiciones que marcaban el año cristiano; también se abstenían de consumir carne de animales.

En los capítulos 39 y 40 de la regla establecida por San Benito para las comunidades monásticas del centro de Italia durante la primera mitad del siglo VI, se especifican el número de comidas, la naturaleza de los productos y el tamaño de las raciones para diversos intervalos del calendario litúrgico. El consumo de carne de cuadrúpedos estaba completamente prohibido, excepto en casos de enfermedad. Los enfermos no sólo tenían su comedor especial, sino también una cocina separada donde se preparaba la carne para los débiles y para los monjes a quienes se les practicaban sangrías regulares. Antes de la relajación de la disciplina en el siglo XV, en algunos conventos benedictinos, la carne era transferida desde una cocina especial al refectorio de carne o misericordia (es decir, indulgencia). La obligación permanente entre los monjes era semanal entre los laicos: abstenerse de comer carne los viernes. Esta prescripción religiosa condujo a un abundante consumo de pescado, en especial salado (Stouff 1970: 276). En Bagdad, durante el período abásida, los cristianos comían pescado como alimento principal, lo que aumentó el precio en el mercado debido a la "demanda excesiva" en ciertos días de la semana que los musulmanes tendían a evitar (Ahsan 1979: 86).

Los platos servidos en el refectorio común del monasterio consistían en “hierbas”, “raíces” y legumbres, deliberada reminiscencia de los antiguos días de discreción monástica, aunque la dieta también incluía cantidades sustanciales de pan y vino. Como hemos señalado, la Iglesia Cristiana expandía el área de cultivo de la vid y los cereales, en parte por la insistencia en el uso ritual de esos productos. Pero el consumo de pan y vino no era únicamente una costumbre cristiana: esta práctica se difundió durante la colonización de Roma, y se la consideraba en todo Occidente como “el signo básico del avance cultural” (Duby 1974: 18). Sin embargo, en una gran parte de Europa Occidental, el clima no era apropiado para el cultivo de cereales y aún menos para la vitivinicultura; esos típicos productos agrícolas mediterráneos fueron difundidos por los obispos y aristócratas a medida que se fueron estableciendo en el mundo bárbaro.

Así como la abstinencia era santa, el exceso —tanto de alimento como de sexo— era pecador; la gula y la fornicación tenían un lugar prominente entre los siete pecados capitales. En este contexto, el exceso significaba no sólo tener demasiado, sino sobrepasar los límites aceptados. Este criterio surge con mayor claridad en los comentarios sobre la conducta de otras naciones más que de individuos, por ejemplo en las observaciones de Marco Polo en el relato de sus viajes por Asia. El veía el exceso en la alimentación como una cuestión de consumo de carne, concebida como “sucia”, que los cristianos no habrían tocado. Se dice que los habitantes del monasterio de Perick en el norte de Sumatra “comen carne humana y cualquier otro tipo de carne, limpia o sucia” (1958: 253). Del mismo modo, el exceso en la sexualidad es tener muchas esposas, ofrecer la propia esposa a otros, o casarse en las condiciones prohibidas por la Iglesia Católica. Las inobservancias a las prohibiciones que pesan sobre alimento y sexo son claramente paralelas;[51] definen los límites de lo civilizado, o más bien de lo *domesces,* lo familiar.

Elementos similares aparecen después de la Restauración, en la búsqueda de una cuisine inglesa (es decir, anglosajona), lo que revela una ambigua actitud respecto de las influencias culinarias del “continente”, palabra que en sí misma evoca la pureza ascética de la isla rodeada por agua, en contraste con la indulgencia y los excesos de sus vecinos. La cuisine local debía ser limpia y sencilla. Tanto en ella como en los modales, la elaboración de lo extranjero está bajo sospecha, sentimiento expresado por Warner en su *Antiquitates Culinariae* (1791):

No obstante la parcialidad de nuestros compatriotas hacia la cocina francesa, ese modo de *disfrazar* la carne en *ese* reino (excepto tal vez en la parte más cálida de la estación más cálida del año) es un absurdo. *Aquí*, es el arte de *arruinar la buena carne*... En el sur de Francia... es el arte de hacer *comestible la mala carne*. (p. 125)

Pero este autor se expresa aún más categóricamente respecto del pasado latino, en el que la gula y la depravación (presumiblemente sexual) eran una vez más parientes cercanos:

Los anales del imperio son casi los anales de la gula. La vida de Tiberio es apenas mejor que una constante escena de los vicios más desagradables y antinaturales. Al parecer, en su retiro de Capri, Tiberio llegó a los límites de la depravación. La delicadeza no está dispuesta a descorrer el velo que el tiempo ha echado sobre sus abominables impurezas; será suficiente señalar que era su costumbre pasar la noche comiendo y bebiendo; y Suetonio nos cuenta que Tiberio pasó una noche y dos días sentado a la mesa, sin levantarse. (1791: iv)

Una forma recurrente del exceso practicado por los extranjeros es la violación de los tabúes, implícitos o explícitos. La adicción francesa a las patas de las ranas, los chinos y sus perros, son focos menos potentes de diferenciación que la carnicería musulmana de las vacas para los hindúes o la devoción europea y china por el cerdo para los musulmanes y judíos. Pero el alimento y sus tabúes, incluso los platos característicos, son un modo de definir al vecino, dentro y fuera del país: los italianos y sus spaghetti y helados; los alemanes con su wurst, sauerkraut y su peculiar cerveza. Evidentemente, esas diferencias adquieren una significación más peligrosa cuando están vinculadas a profundos compromisos ideológicos, y cuando los grupos involucrados viven cerca. La fantasía prolifera, como cuando los judíos de la Europa medieval fueron acusados del sacrificio de niños cristianos. Aún más significativos son los miedos basados en prácticas reales. La matanza de la vaca sagrada y el consumo de cerdo, son prácticas y prohibiciones profundamente internalizadas que no sólo definen la afiliación religiosa sino que además sirven para provocar beligerancias de temibles proporciones entre distintas comunidades, no sólo en la India, sino también en Yun-Nan, Indonesia y otras partes donde las religiones universales están en estrecho contacto.

Cuando se lo aplica indiscriminadamente a lo que otras naciones o religiones comen, el concepto de exceso define actitudes xenófobas. En un nivel menos general, las costumbres extrava-

gantes de nuestros propios compatriotas (como en la película gastronómica *La grande bouffe,* en la que el festín en sí mismo limita con el exceso[52]), la crítica moral puede extenderse a la naturaleza misma de la sociedad. Un importante elemento en la diferenciación, tanto en la autoridad como en la cocina, es su tendencia a crear lo opuesto. La tensión que surge de las marcadas diferencias de "grado", y que puede adquirir la forma más específica de "conflicto de clase", de desorden en la "sociedad de órdenes", está relacionada en determinado nivel con lo que Gluckman ha analizado como "la fragilidad de la autoridad".[53] De un modo u otro, este rasgo marca las sociedades en las que un segmento ha adquirido, sobre bases relativamente permanentes, más de lo que se permite por la "justicia natural" o la "reciprocidad", conceptos utilizados libre y vagamente por los científicos políticos, pero esenciales para el análisis de la acción humana. El lujo es un foco de descontento, sobre todo en regímenes donde la ideología (o una de las ideologías) es igualitaria, donde la "premisa de la desigualdad" (para usar una frase proveniente de la descripción de Maquet de la Ruanda precolonial) es desafiada por otras hipótesis sobre la distribución de los recursos. En la Iglesia Cristiana, como en otras, la diferencia entre la ideología del igualitarismo, nacida justamente de ese desafío, y las prácticas jerárquicas que emergen en una corporación establecida, poseedora de bienes (tanto fuera como dentro de la organización), dieron origen a actitudes críticas que alimentaron los nuevos movimientos reformistas. El hecho de que la afirmación ideológica original haya sido puesta por escrito, tanto en el Nuevo Testamento como en el *Ancren Riwle*, significó el recuerdo persistente de la imposibilidad del hombre para instituir la ley divina en la tierra; esas afirmaciones constituyeron, pues, una expresión particular del modo en que la "justicia natural" era percibida en esa época por ese grupo u organización.

Esta divergencia de actitudes que se encuentran en el corazón de las sociedades estratificadas a veces se incorpora a relaciones específicas. Ciertas funciones, generalmente en la esfera religiosa, están reservadas a aquéllos que practican la abstinencia. En un sentido, estas personas, como los *sanyasi* hindúes, el monje benedictino, el sufí musulmán y el monje budista, actúan por todos, o por una parte de todos nosotros. Otra de las formas que adquiere la ambivalencia y las contradicciones incorporadas en los sistemas de valores de las sociedades jerárquicas es la condena explícita por parte de algunos individuos, filósofos o sacerdotes, del lujo de la *haute cuisine* como la obra del demonio, como un pecado contra

Dios. En última instancia, el papel del hombre santo y los actos del reformador individual pueden considerarse vinculados al resentimiento abierto y a la tensión encubierta que surge entre grupos de un sistema jerárquico. Por cierto, las actitudes opuestas pueden estar presentes como contradicciones externas e internas; ubicadas en un mismo individuo, dan origen a la ambivalencia.

Dado que las diferencias en la cuisine corren paralelas a las distinciones de clase, los regímenes igualitarios y revolucionarios tienden a suprimir, al menos en las fases iniciales, la división entre *haute* y *basse cuisine*. Después de la caída de la monarquía británica en 1648, hubo un nítido cambio en las actitudes culinarias. Los gustos de Cromwell eran más simples que los de los anteriores soberanos. Los restos de los festines se distribuían entre los pobres, un alivio para la conciencia que ya era practicado por los clérigos. Después de la Restauración en 1660, la cultura y la cuisine de Francia comenzaron a tener una influencia dominante entre los aristócratas, algunos de los cuales habían vivido en ese país durante el exilio. Esta cultura pronto demostró ser atractiva para la creciente burguesía; prueba de ello son los cada vez más numerosos libros de cocina de comienzos del siglo XVIII, a medida que los efectos de la imprenta comenzaron a hacerse sentir más ampliamente. La difusión de manuales sobre cocina y mantenimiento del hogar —en gran parte para responder a la demanda de la naciente clase media— se hizo posible gracias al temprano desarrollo de la imprenta y la reproducción mecánica de los textos, lo que bajó considerablemente el precio de los libros. No es que los libros de cocina impresos fueran nuevos; simplemente alcanzaron un nuevo público: la clase media. "El advenimiento de la imprenta", escribe Vehling,

> cambió la situación. Con Platina, alrededor de 1474, comenzó una avalancha de literatura culinaria. Los secretos de Scappi, "*cuoco secreto*" del papa, fueron "mostrados" por un emprendedor editor veneciano en 1570. La hermandad de los fabricantes de mostaza y los cocineros de salsas (precursores de las modernas firmas alimentarias y de los fabricantes de condimentos ya preparados) eran una poderosa tribu de secretos traficantes en la Edad Media. La literatura gastronómica inglesa de los siglos XVI, XVII e incluso del XVIII está plagada de "despensas abiertas", "secretos revelados" y otros títulos atractivos que tenían como propósito dar al lector potencial secretos provechosos de toda índole. Los trucos de la cocina se transformaron en artículos comerciales (Vehling 1936: 29-30).

El acto de transformarse en artículos comerciales en manos del editor pudo entrañar un empobrecimiento, sobre todo cuando hizo su aparición la cocina industrial, en contraste con los primeros escritos sobre la compleja cuisine elevada. Muchos buenos cocineros de la tradición campesina desconfiaban de lo escrito, ya que la formalización suprimía el elemento personal. Magaridou, de Auvernia, temía que las recetas de su abuela pudieran "s'abîmer en les écrivant" (Robaglia 1935: 34). La propia Magaridou sentía horror por los libros de cocina, a pesar de que ella misma redactó uno. "El vendedor de legumbres me dio un libro de cocina que se parecía a la aritmética de la maestra de Coren. Las recetas son adiciones sencillas y se leen como se mira un cuadro carente de interés.

El libro no dice: piense un poco en las cosas que está preparando, imagine una coliflor en el jardín en toda su belleza, ¡ya no podrá permitir que se queme!" (p. 36)

La primera obra impresa sobre gastronomía de Battista Platina, nativo de Cremona, se llamó *De honesta voluptate*. Antes de fines del siglo XVI, aparecieron muchas ediciones, con traducciones en italiano, francés y alemán. Pero no fue mucho antes de que las clases medias de Europa Occidental produjeran sus propias guías para una vida mejor. En Francia, por ejemplo, *La cuisinière bourgeoise* de Menon se transformó en un best-seller en los siglos XVIII y XIX.

En la Inglaterra de la Restauración, la actitud del nuevo régimen está bien descripta por el título de un pequeño volumen, "The Court and Kitchen of Elizabeth called Joan Cromwel, the wife of the late usurper, truly described and represented" ["La corte y la cocina de Elizabeth, llamada Joan Cromwel, la esposa del último usurpador, verídicamente descriptas y representadas"] (1664), concebido para ridiculizar la parsimonia del primer hogar de la nación. Sin embargo, persistió el contraste entre un enfoque "puritano" de la comida, característico del *bajo* clero, la *petite bourgeoisie* y los grupos revolucionarios por una parte, y la *haute cuisine* (y la vida acomodada) del establishment aristocrático, mercantil, político, religioso o académico por la otra.

En este nivel, el potencial revolucionario de la comida no es una cuestión de inanición, de hambruna, de escaramuzas por alimentos, sino de las diferencias en el acceso a los productos suntuarios, asociados a quienes detentaban el poder como opuestos a quienes luchaban en los *maquis* u otros defensores de los valores puritanos. Un ejemplo flagrante de esta oposición, en este

caso entre un régimen nuevo y uno antiguo, ambos con pretensiones revolucionarias, es la reacción del político y miembro de la resistencia yugoeslava, M. Djilas, frente a la Rusia stalinista.

> Nos hemos habituado a toda clase de cosas en la Unión Soviética. Sin embargo, como hijos del Partido y de la Revolución que han adquirido fe en sí mismos y fe en el pueblo a través de la pureza ascética, no podemos evitar sentirnos conmocionados ante la fiesta que nos han ofrecido en la víspera de nuestra partida desde el frente en los cuarteles generales del Mariscal Koniev, en una aldea de Besarabia. Varias muchachas demasiado bonitas y vestidas con demasiada extravagancia para ser camareras nos traían enormes cantidades de vituallas selectas: caviar, salmón ahumado y trucha, pepinos frescos y berenjena en escabeche, jamón cocido, cerdo asado frío, pasteles de carne calientes y quesos picantes, borsch, carne dorada y finalmente tortas de un pie de espesor y bandejas de frutas tropicales bajo las cuales las mesas comenzaban a ceder (1962: 50-1).

Eran estas grandes cenas ofrecidas por Stalin las que provocaron las invectivas de Tito contra la afición de los rusos por la bebida.[54]

Un ejemplo más reciente del mismo puritanismo revolucionario emerge en el informe de un encuentro de 1959, en el que Mao Tse-Tung hostigó a sus colegas por su ociocidad y su amor por el lujo, citando en su arenga las palabras de un poeta de Han: "Cuando se viaja en una litera, el cuerpo empieza a decaer. Las mujeres con dientes de perlas y falsas pestañas son las hachas que derriban la vitalidad del cuerpo. Las carnes deliciosas y los alimentos grasos son las 'medicinas' que corroen los intestinos".[55] En ambos casos, el relajamiento sexual y el culinario son vistos como los aspectos gemelos del exceso. Los mismos temas aparecen una y otra vez en la Revolución Cultural China, con el cierre de restaurants y burdeles. Con la llegada de los norvietnamitas a la ciudad de Ho-Chi-Minh, antiguamente Saigón,[56] el nuevo régimen cerró los clubes nocturnos, considerados los símbolos de la presencia norteamericana y la decadencia burguesa. Al mismo tiempo, el contraste entre el nuevo régimen y el antiguo, entre puritanismo y epicureísmo, entre igualdad y jerarquía aparece en las actitudes hacia la comida. Un coronel norvietnamita contó la siguiente historia sobre la rendición del Gobierno del Sur: "En el despacho del presidente, añadió el coronel Tin, había aún un menú en un cajón. La cena nunca fue servida. Esa noche comerán las raciones del ejército en armas; un poco de arroz y carne enlatada que les suministrará el Gobierno Revolucionario."[57]

Las situaciones revolucionarias de este tipo son raras. Pero las actitudes contradictorias, las oposiciones entre los grupos, el conflicto de clases, la ambivalencia de los individuos, son rasgos permanentes en las sociedades jerárquicamente diferenciadas en sus estilos de vida. ¿Por qué, entonces, la cultura de la cocina no cambia con mayor frecuencia? ¿Por qué los modos de alimentación son a menudo considerados como los aspectos más conservadores de la cultura?

Contradiciendo numerosas hipótesis, los modos de alimentación en la India descriptos por Khare han estado más sujetos a cambios que el matrimonio. El autor considera ante todo los cambios provocados por la urbanización y la migración de un grupo de personas a un entorno social y físico radicalmente distinto, que acarrean un cambio completo en el modo de vida y en las relaciones con los medios para ganarse el sustento. Estas transformaciones dramáticas de las relaciones sociales afectan el nivel de las transacciones y los rituales de preparación y consumo más que la cuisine en sentido estricto. De modo que la observación de Khare no se contradice con la posición de que la conducta relacionada con la alimentación y la mesa perdura durante largos períodos frente a cambios radicales en la vida social, y puede, pues, echar luz sobre la cultura de un grupo o nación determinados.

Sería un error exagerar las continuidades en la cultura de la comida; el cambio en la cuisine inglesa durante los últimos veinte años ha sido considerable. Por otra parte, los cambios en las costumbres sexuales han llegado mucho más lejos en el mismo período. Un ejemplo contundente del pasado es Escocia en la época de la Reforma, con sus rápidas y radicales transformaciones de la moral sexual y de otras facetas de la sociedad. La antigua laxitud de la iglesia escocesa fue notoria; en 1456, se le exigió al empleado de una capellanía en Linlithgow que jurara no empeñar la propiedad de la iglesia local ni mantuviera para su placer "una concubina permanente" (Smout 1972: 50). A mediados del siglo XVI, los monasterios y conventos estaban lejos del celibato; no menos de dos hijos sobre siete eran bastardos de sacerdotes. No es sorprendente que la disciplina religiosa impuesta por la iglesia reformada dirigiera su atención ante todo a las ofensas sexuales. En 1566, cerca del 70 por ciento de los casos que llegaban a las sesiones de la corte de canónigos de Edimburgo estaban relacionados con el sexo. Incluso la antigua costumbre del matrimonio ilegal era castigada con una aparición pública en el banquillo del arrepentimiento. Cualquiera haya sido el efecto de las reformas (y aun en el

siglo XIX era todavía normal, como en otras partes de Gran Bretaña, que el primer hijo de un campesino naciera o al menos fuera concebido fuera del matrimonio), la aparente actitud de la sociedad cambió "de una gran permisividad antes de 1560... a un rechazo riguroso e inquisitorial en el siglo XVII". Los transgresores eran más furtivos, la clase media, más respetable.[58]

Por otro lado, la cuisine escocesa cambió muy poco en ese período, aún dominada por el uso de la harina de avena y la preferencia norteña por lo hervido más que por lo asado (Allen 1968: 23). Las razones de la mayor continuidad en los hábitos culinarios que en los sexuales no son difíciles de encontrar. Antes del advenimiento del transporte masivo, los elementos de la cuisine estaban más vinculados a la economía local, a la disponibilidad de los productos. La avena caracterizó las zonas altas del norte y oeste de Inglaterra, en tanto que el trigo marcó las zonas bajas del sur y este. Del mismo modo, en Francia, la cocina del norte estaba basada en la manteca, y la del sur en el aceite. El suministro de alimentos para las comidas diarias mantiene una estrecha relación con lo que el ecosistema local puede proveer. En algunos casos, las elecciones alimentarias están más rígidamente circunscriptas que los hábitos sexuales, al menos hasta la llegada del transporte masivo y el alimento industrial.

Sin embargo, incluso en las sociedades preindustriales, una cuisine no está determinada sólo por los ingredientes. La continuidad tiene otros componentes, que surgen con mayor claridad cuando se considera el consumo de alimentos; la naturaleza y el orden de las comidas y los platos (Halliday 1961; Douglas 1971), y la etiqueta del comer, es decir los modales en la mesa, dependen mucho menos de la tecnología y de los ingredientes de la cocina, aunque no son ajenos al sistema de estatus ni a la organización de la vida social en el nivel doméstico. Estos "rituales de vida familiar" (Bossard y Boll 1950; Goody 1961) están marcados por la formalidad y la continuidad. Pero estos rasgos no se explican adecuadamente por medio de una sencilla referencia al ritual o a la cultura, ni siquiera evocando un determinismo basado en homologías en el nivel de la estructura profunda. La naturaleza conservadora de estas acciones se debe en parte al hecho de que se aprenden por la experiencia directa, a una edad temprana, en el hogar, en el grupo doméstico. Como consecuencia de ello, su poder de permanencia es grande.

En su esfuerzo por explicar los hechos sociales, los sociólogos se ven constantemente obligados por su *exigence d'ordre* a reunir

observaciones dispares en un todo mayor. Este deseo de ver la conducta como "ajustada", "relacionada", "estructurada" u "homóloga" es un objetivo comprensible que ha hecho mucho por el avance del conocimiento humano. Al mismo tiempo, también puede traer aparejado un determinismo prematuro, pues no otorga una autonomía suficiente a las diversas esferas de la acción humana: lo dominante es el sistema, la estructura, la organización. Cada parte es, pues, igualmente importante para revelar el funcionamiento interno de esa estructura.

Me he opuesto a esas hipótesis, en favor de cierto grado de autonomía institucional, la clase de autonomía que los marxistas estructuralistas y los neomarxistas han tratado de afirmar en otras áreas (Althusser 1966; Danilova 1968). En este caso, el relativo conservadurismo de platos específicos podría ser un reflejo de su relativa falta de concatenación con el resto del sistema sociocultural. Habría, pues, una autonomía de ciertos aspectos de la cocina que le dan una importancia muy especial a los ojos de individuos que se encuentran en situaciones de cambio social, en especial los cambios rápidos, revolucionarios. La continuidad del borsch puede proporcionar algunas briznas de vida a quienes vivieron los años que siguieron a la Revolución de Octubre, así como la hamburguesa les asegura a muchos norteamericanos que están a salvo en su hogar. La avena puede haber salvado la brecha entre la libertad católica y las restricciones puritanas. La persistencia de estos elementos no se contradice con los cambios radicales en otros. La persistencia de la predilección de los ingleses por el tocino frito (Wilson 1973) ha estado acompañada por grandes cambios en otros aspectos de la cocina. El gusto moderno es tan distinto del de hace cuatrocientos o quinientos años, según Mead, que "los platos favoritos servidos durante los festines casi no serían considerados comestibles en la actualidad" (1931: 53). Nada permaneció en su estado natural; las ostras se rociaron con azúcar, "elementos inarmónicos" se juntaron en la misma fuente; la cocina alta utiliza muchas especias; lo dulce no está separado de lo agrio (p. 75). Desde el siglo XVI, señala Mead, el arte culinario ha sufrido una completa revolución (p. 118), a pesar de que tal vez haya habido una mayor continuidad en el nivel de la comida diaria, en especial en áreas rurales.

Los cambios producidos estuvieron relacionados con la voluble naturaleza de la estratificación social en Inglaterra, y en especial con el creciente predominio de la clase media. Su preocupación por el estatus se vio reforzada por el uso de libros impresos,

manuales de conducta doméstica que incluían el ubicuo libro de cocina. Hemos visto cómo esos manuales ayudaron a abrir una brecha en la organización jerárquica de la cuisine, ya que los "secretos" de los hogares ricos eran revelados y las leyes suntuarias que prohibían la imitación ya no eran efectivas. La oposición entre lo alto y lo bajo adquiría una forma diferente, más estrechamente vinculada a la posibilidad de gasto que al nacimiento.

Pero la revolución real en la comida cotidiana de Inglaterra se produjo como resultado de los hechos e invenciones del siglo XIX. La industrialización de la producción fue acompañada por la industrialización del alimento, lo que trajo aparejada la "completa revolución" de la cuisine industrial. Se produjo primero en la clase media, y se extendió rápidamente con la expansión de la economía, originando un "aburguesamiento" de toda la cultura gastronómica, llevado a cabo mediante un apoyo vigoroso de los medios masivos. Este proceso de cambio dependió de la importación a gran escala no sólo de productos caros, sino también de artículos corrientes de consumo. Es decir, dependió del desarrollo de la producción de ultramar por medio de la expansión colonial y el advenimiento del transporte a granel, que ponía a disposición esos productos. Finalmente, dependió de la invención de mejores medios de conservación de los alimentos, del desarrollo del polo del "ahumado" en el triángulo de la cocción. El desarrollo de la cocina industrial y su impacto en la alimentación del Tercer Mundo, proveedor de muchos de los ingredientes necesarios, constituyen el tema de los dos capítulos siguientes. En el norte de Ghana y, más generalmente, en Africa, la naturaleza de este impacto está relacionada con la índole igualitaria de la cultura del alimento, aun en las sociedades políticamente estratificadas.

Notas

1. Freeman se refiere a los ciudadanos de Sung como "la población masiva mejor alimentada en la historia mundial hasta ese momento" (1977: 143) debido a las revoluciones paralelas en agricultura y comercio.

2. Murray 1963: 56; las referencias pertenecen a M. Murray, *Saqqara Mastabas*, i, 32-40. En W.B. Emery, *A Funerary Repast*, Scholae Adriani de Buck Memoriae Dicatae, I, véase una comida completa de la 1ª dinastía en Saqqara. Véase también el análisis sobre cereales y pan en Darby *et al.*, *Food: the Gift of Osiris*, 1977: 501ss.

3. "El campesino estaba contento con pan y cebolla, un poco de queso y pescado; su bebida era el agua" (Murray 1963: 87).

4. Véase una receta antigua en Goody 1977a: 139.

5. *The Deipnosophists* (trad. C.D. Yonge), 3 vols. (Londres 1854), II, 437.

6. J. I. Miller, *The Spice Trade of the Roman Empire* (Oxford, 1969).

7. Tomado de Richard Hughes, "A toast to monkey head", en *Far Eastern Economic Review*, 29 de abril de 1972, pp. 27-8.

8. Los Anderson también observan que la mayoría de los asiáticos no pueden digerir la leche cruda, excepto cuando niños, porque la enzima para la lactosa deja de producirse en el intestino alrededor de los seis años; por eso se trata la leche con bacterias como el *Lactobacillus*, capaz de hidrolizar la lactosa. La tecnología se identificaba con los "bárbaros" del norte que la difundieron en China, aunque se utilicen bacilos similares para preparar salsa de soja y otros fermentos. Dado que los porotos de soja son un poco indigestos si sólo están hervidos, tienen que procesarlos para obtener queso de soja y otros productos (Anderson 1977: 341).

9. Marco Polo, *The Travels* (trad. R. Latham) (Londres, 1958), p. 215. También en Arabia había "hombres de gran riqueza que comían alimentos de mejor calidad" (p. 311). "Comían toda clase de carnes, incluyendo la de perros y otras bestias brutas y animales de todo tipo, que los cristianos no probarían por nada del mundo" (p. 220).

10. Jacques Gernet, *Daily Life in China on the Eve of the Mongol Invasion, 1250-1276*, (Londres, 1962), p. 136.

11. *Ch'ing-ming shang-ho t'u*, publicado en reproducción por Wen Wu Press en Pekín. Véase Roderick Whitfield, "Chang Tse-Tuan's Ch'ing-ming Shang-ho T'u", tesis de doctorado, Universidad de Princeton, 1965. Estoy en deuda con el Dr Whitfield por estas referencias. Este pergamino conocido como *Festival de Primavera en el Río* también se usó como introducción del informe de Michael Freeman sobre la cocina Sung (1977: 143).

12. Gernet, *Daily Life in China*, p. 50.

13. Los chinos parecen haber desarrollado pastas (*mien*) durante el período Han, pero sólo después de la adopción de técnicas occidentales de molienda de harina a gran escala; la harina de trigo se elaboró, al parecer, en el primer siglo a.C. (Yü 1977: 81).

14. Gernet, *Daily Life in China*, pp. 133ss.

15. En el período Ming temprano, un número de ocupaciones hereditarias se establecieron bajo la influencia del norte, pero según Mote (1977: 211), "no se adecuaron a las realidades de la sociedad china" y fueron abandonadas.

16. En el norte de China durante el período T'ang, la cocina era esencialmente un arte masculino, pero en el sur prevalecía una actitud totalmente distinta (Schafer 1977: 129). En la Hangchow del período posterior, hubo una tradición de mujeres chefs (Freeman 1977: 157).

17. Comer juntos parece ser más una costumbre urbana que aldeana. Los Hsus informan que hombres y mujeres se sentaban separadamente, a pesar de que la esposa del más anciano a veces se sentaba a la mesa de los varones. En las ciudades, hombres y mujeres podían comer juntos (1977: 304).

18. Arthur Waley, *More Translations from the Chinese* (New York, 1919), pp. 13-14. Debo esta referencia a J. Finkel, "King Mutton, a curious

Egyptian tale of the Mamluk period", *Zeitschrift für Semitistik*, 8 (1932), 122-48.

19. Esta idea se ha encontrado en numerosas sociedades de Africa; por ejemplo, existe una versión animal de esta relación en el mito del Bagré de los lodagaa (J. Goody, *The Myth of the Bagre* (Oxford, 1972), p. 131). Para pedir un poco de la comida de su compañero, el murciélago hembra dice: "Dame la tuya y te daré la mía".

20. Véase el caso de la India en Dumont 1970: 137ss.

21. Om Prakash, *Food and Drinks in Ancient India* (Delhi, 1961), p. xx.

22. M. Srinivas (*Religion and Society among the Coorgs of South India*, Oxford, 1952), escribe: "La adopción del vegetarismo, el teetotalismo, y la sanscritización hacen posible que una casta baja aumente su estatus en el curso del tiempo" (p. 226).

23. Prakash, *Food and Drinks*, p. xxiii.

24. *ibid.* pp. 29, 30.

25. *ibid.* p. 100.

26. *ibid.* p. 120.

27. *Manu* III, 118.

28. Pocock define el alimento *pakka* como una mezcla de azúcar y leche cocida en *ghi*, opuesto a *kacha*, alimento frito o hervido (1972: 45). Véase un análisis más extenso de esta distinción, así como de la naturaleza de la jerarquía de alimentos en Miller 1975: 69ss, y en los dos estudios de Khare.

29. En otra parte, Khare se refiere a las "importantes diferencias que emergen, tanto debido a un conocimiento incompleto de la ortodoxia como a un escaso apoyo logístico" (1976a: 156).

30. En gujerati existe una distinción entre arroz hervido (*bhāt*) y sin cocinar (*chokar*).

31. El tipo de cambio era de quince por cada libra. La fecha del *puja* fue el 26 de enero de 1977.

32. Sobre la mano izquierda, véase Hertz (1960) y Needham (1973).

33. Acerca de los yogi de Maabar, Marco Polo escribe:

> No comían en bandejas o trinchadores: tomaban su alimento sobre hojas de manzanas del paraíso u otras grandes hojas no verdes, sino secas; porque decían que las hojas verdes tienen alma, entonces habría sido un pecado (1958: 279).

34. Véase Claudia Roden, *A Book of Middle Eastern Food* (Londres, 1968), y A. Christensen, *L'Iran sous les Sassanides* (Copenhague, 1936), pp. 447-79, donde se dan detalles del "plato del rey", el "plato Khorassanian" y el "plato griego", derivados de Ta'ālibī, *Histoire des rois de Perse* (trad. H. Kotemberg) (París, 1900). "En los círculos elevados sólo se aceptaban costosas exquisiteces como aceitunas indias, tierra comestible de Khorosan, pistachos, caña de azúcar lavada con agua de rosas, membrillo de Balkh y manzanas de Siria" (Mez 1937: 397); entretanto, las granadas, los higos y los melones, que eran mucho más baratos, quedaban para la gente común.

35. *Le Livre des Avares de Jahiz* (París, 1951) (trad. C. Pellat), p. 15.

36. Manual egipcio citado por Rodinson (1949: 108-9), quien da un ejemplo similar de un libro de cocina escrito por una mujer turca.

37. Véase la obra del siglo XVI de Hājjī Khalīfa; véanse los antepasados clásicos en Bilabel sobre Kochbücher y Orth sobre Kochkunst, en Pauly-Wissowa, *Real Encyclopädie*, pp. 932-82.

38. Tomado de Mas'udi, "Meadows of Gold" (trad. A.J. Arberry), en "A Baghdad Cookery Book", *Islamic Culture*, 1939.

39. Freeman (1977: 144) sostiene que el desarrollo se produjo durante el período Sung.

40. En el reciente ejemplo de Minot en Borgoña (Verdier 1979), véase la matanza del cerdo en cocina; en Guinaudeau-Franc (1980), véanse recetas de la Dordoña.

41. W. Carew Hazlitt, *Old Cookery Books and Ancient Cuisine* (Londres 1886), pp. 18, 53. Las conocidas obras francesas *Le Viandier* , de Taillevent, y *Le Ménagier de Paris* pertenecen al siglo XIV.

42. Walter Scott, *Ivanhoe* (ed. 1830), pp. 13-14. El primer comentario sobre este estado de cosas parece ser la obra del siglo XVII de J. Wallis, *Grammatica Linguae Anglicanae* (Oxford, 1653). De acuerdo con Wright (1862: 348), el refinamiento en la cocina llegó con los normandos.

43. Breke that dere/ lesche the brawne/ rere that goose/ lyfte that swanne/ sauce that capon/ spoyle that henne/ fruche that chekyn/ unbrace that malarde/ unlace that conye/ dysmembre that heron/ dysplay that crane/ dysfygure that pecocke/ unjoynt that bytture (bittern)/ untache that curlewe/ alaye that fesande/ wynge that partryche/ wynge that quayle/ mynce that plouer/ thye that pygyon/ border that pasty/ thye that woodcocke/ thye all manner of small byrdes/ tymbre that syre/ tyere that egge/ chynne that samon/ strynge that lampraye/ splatte that pyke/ sauce that place/ sauce that tenche/ splaye that breme/ syde that haddocke/ tuske that berbell/ syne that cheuen/ traunche that sturgyon/ tayme that crabbe/ culpon that troute/ trassene that ele/ undertraunche that purpos/ barbe that lobster. Véase una forma anterior en la edición de Caxton del poema de John Lydgate "The Hors the Shepe and the Ghoos" (aprox. 1478). Las versiones manuscritas más antiguas pueden consultarse en Hodgkin 1911: 52. La lista aquí reproducida proviene de la edición de 1508.

44. *New vermehrtes Trincier-büchlein* (Rintelen, 1650), citado por Elias 1978: 119.

45. Elias 1978: 118, tomado de L. Sahler, *Montbéliard à table. Mémoires de la Société d'Emulation de Montbéliard* (Montbéliard, 1907, vol. 34, p. 156), que agrega clérigos a la lista.

46. "Pur ceo qe par trop outraiouses et desmesurables services de mes et viaundes qe les grantz seignures de nostre reaume einz ces houres unt fet et uses de fere, et uncore fount et usent en lur hostel, e de ce qe autres meindre gentz de mesme le realme, a queus teles choses ne appent pas de enprendre, se aforcent de countre faire les graunts en fesauns teles utrages, outre ce qe

lur estat demaunde" (Ordenanza de Eduardo II, 6 de agosto de 1316, *Annales Londonienses*, 238).

47. El más famoso es *Liber Niger domus Regis Angliae,* El Libro Negro del Hogar del Rey de Inglaterra, compilado en el reinado de Eduardo IV. Otro ejemplo es *The Northumberland Household Book*, de 1512.

48. Véanse las observaciones de Fynes Moryson sobre las diferencias en la casa de un caballero escocés en 1598 (*An Itinerary written by Fynes Morison Gent.,* Londres, 1617).

49. Colin Clair, *Kitchen and Table* (Nueva York, 1964), p. 58.

50. Véase un ejemplo francés posterior en la obra de *Rose School of Instructions for the Officers of the Mouth*, 1682, resultado de un resurgimiento de la cuisine de clase después de la restauración de la monarquía inglesa en 1660. Sobre el manejo de un establecimiento noble antes de ese siglo, véase el trabajo de Braithwaite "Rules and Orders for the Government of the House of an Earl" (c. 1617).

51. Podríamos describir esto como la ecuación de totemismo e incesto. Hacerlo sería caer en dos trampas que los antropólogos suelen encontrar en su búsqueda de "verdades" omniexplicativas. La primera es el uso simplista del signo = (igualar x a y); la segunda es el uso de conceptos demasiado cargados (por ejemplo, totemismo, incesto) como términos omnicomprensivos del oficio. Los análisis no pueden evolucionar en esas condiciones.

52. "Las fiestas de Año Nuevo... daban sanciones eclesiásticas y una estructura pública a los excesos" (Cosman 1976: 37). Esas ocasiones se justificaban no sólo como celebraciones de la abundancia de Dios; también tenían la función política y moral de reafirmar "los límites del control".

53. M. Gluckman, *Custom and Conflict in Africa* (Oxford, 1955).

54. M. Djilas, *Conversations with Stalin* (Londres, 1962), pp. 73, 137.

55. *Time*, 12-12-1969.

56. Véase el equivalente medieval en la sección escrita por Cosman (1976: 109) sobre "alimento y sexo", así como el informe más general de Pullar (1970), *Consuming Passions.*

57. Informe de *Le Monde.*

58. Smout 1972: 76. Una de las consecuencias debe haber sido un aumento del infanticidio a causa de una mayor culpa ante la bastardía; también debe haberse producido un aumento en la homosexualidad (Smout 1972: 77; Flandrin, 1972).

5

Alimento industrializado: hacia el desarrollo de una cuisine mundial

La dieta británica, sostiene la moderna "Platine", fue directamente "de la barbarie medieval a la decadencia industrial". En general, estamos bastante de acuerdo. Pero como hemos visto, la barbarie medieval entrañó cierta diferenciación culinaria, si bien no en una sofisticada cuisine como la que los franceses establecieron sobre las firmes bases italianas, al menos en sistemas de provisión, preparación, cocción, servicio y consumo de alimentos que definitivamente separaron lo alto de lo bajo. Y la "decadencia industrial", cualesquiera sean sus consecuencias para la *haute cuisine* (la lengua de alondra no es un ingrediente promisorio para una cuisine de masas; el alimento envasado no siempre es la mejor base para una comida de gourmet), ha mejorado enormemente, en cantidad, calidad y variedad, la dieta (y en general la cuisine) de los trabajadores urbanos del mundo occidental.[1] También ha tenido un impacto significativo en el resto del mundo, primero en los procesos de producción, algunos de los cuales se han aceitado para proveer ingredientes a escala masiva, y más recientemente en el propio consumo: los productos de la cuisine industrial y de la agricultura industrializada son ahora elementos críticos en la provisión alimenticia del Tercer Mundo.

Pero antes de considerar su impacto en la región del mundo que nos ocupa, es necesario observar el contexto mundial en el que esos cambios se producen, es decir, el surgimiento de una cuisine industrial en Occidente. Los factores inmediatos que lo hacen posible son los avances en cuatro áreas básicas: 1) conservación; 2) mecanización; 3) venta minorista (y mayorista); 4) transporte. Como hemos visto, la conservación de alimentos era también uno de los rasgos de las economías simples como las del norte de Ghana. El secado del pescado y la carne permitió que la proteína animal se distribuyera más ampliamente en tiempo y espacio; el secado de

vegetales como el quingombó extendió su uso a la estación seca, cuando escaseaban los ingredientes para la sopa. La conserva de carne y vegetales, mediante secado, encurtido, salmuera y en algunas regiones por el uso de hielo, era característica de la economía doméstica en la antigua Europa.[2] Con los avances en la navegación que permitieron los grandes viajes marinos del siglo XV, el uso de alimentos no perecederos se transformó en una cuestión de importancia crucial; las naves y ejércitos de Europa requerían considerables cantidades de esos productos para alimentar a sus hombres. Werner Sombart ha escrito sobre la revolución del salado a fines del siglo XV, que permitió la alimentación de marinos en el mar. En el Mediterráneo, el pescado salado y las galletas se habían adoptado hacía tiempo (Braudel 1973: 132); en el Atlántico, se utilizó mucho la carne salada que provenía principalmente de Irlanda. La mayor parte de las enormes capturas de bacalao que llegaban del Nuevo Mundo hacia fines del siglo XV se sometían al proceso de salado. Los campesinos utilizaban con frecuencia la sal para conservar el alimento durante los meses de invierno.[3] La manteca y los vegetales también se conservaban de este modo, y hasta hace poco tiempo, el campesino francés destinaba parte del "cerdo familiar" a la cuba de salado, mientras el resto se utilizaba en embutidos. Pero la importancia de la sal no era sólo dietaria.[4] La necesidad de sal, tanto para las conservas, que se hicieron más comunes en Francia durante el siglo XVIII, como para comer, es la causa subyacente a los levantamientos campesinos contra la *gabelle*, el impuesto a la sal. Esos impuestos eran una importante fuente de recursos en Europa y en Asia, tanto para mercaderes como para gobernantes; fue contra esas imposiciones fiscales así como contra el gobierno extranjero que las implantaba, que Gandhi dirigió su famosa marcha hacia el mar en la India Británica.

El salado, desde luego, es sólo uno de los métodos para conservar alimentos. Es posible condimentar con vinagre, y la producción de este último fue un aspecto importante de la primera actividad industrial. El azúcar se usó para conservar fruta en formas como la mermelada y el dulce, así como para cubrir jamón y otras carnes. Extendiéndose primero desde la India y luego desde el Mediterráneo oriental en la época de la Cruzadas, el azúcar de caña constituyó una parte cada vez más importante de la dieta de Europa Occidental; esa demanda produjo el establecimiento de varias plantaciones de esclavos en el Nuevo Mundo. La importación de azúcar se incrementó rápidamente en el siglo XVIII. El

hecho de que el suministro de azúcar de caña se interrumpiera desde Europa continental durante las guerras napoleónicas provocó la fundamental invención del proceso de enlatado, así como el uso de la remolacha como fuente de azúcar; en esa época, se desarrolló el empleo de la achicoria como sustituto para el segundo de los "alimentos de desecho", como los llamó Mintz, es decir, el café (el tercero es el té). Esos "mata-hambre proletarios", para usar otra de las vigorosas frases de Mintz, se transformaron en elementos centrales de la dieta de la clase trabajadora en el siglo XIX y "desempeñaron un papel fundamental en la contribución conjunta que los esclavos del Caribe, los campesinos indios y los proletarios urbanos europeos eran capaces de realizar para el crecimiento de la civilización occidental" (Mintz 1979: 60).

En este contexto general de colonialismo, comercio ultramarino y alimentos no perecederos, se desarrolló la gran industria británica del bizcocho. Sus productos le debían mucho a las galletas marineras que ya eran conocidas en tiempos de Shakespeare y que eran fabricadas por pequeñas panaderías situadas en los alrededores de los numerosos puertos del reino. La galleta fue esencialmente un sustituto del pan (negro o blanco, según la clase, como ha ocurrido desde las épocas romanas), y junto a la cerveza, el queso y la carne, constituyó un rasgo fundamental de la dieta del hombre común (Drummond y Wilbraham 1958: 218). En el curso del siglo XVIII, las autoridades de aprovisionamiento de ciertos astilleros reales como Portsmouth establecieron sus propias panaderías a gran escala "creando una cadena humana que economizaba los movimientos de cada obrero al máximo" (Corley 1976: 14). A pesar de estos avances en el plano organizativo, la fluctuación de la demanda hizo que las diversas guerras obligaran a suplementar la producción de los astilleros mediante el trabajo de contratistas. La situación cambió en 1833, cuando Thomas Grant, del Departamento de Abastecimiento, inventó la máquina de vapor para mecanizar algunos procesos, reduciendo así los costos del trabajo, aumentando la producción y mejorando la calidad de los bizcochos.

Los "bizcochos de fantasía", como las galletas duras, tienen una larga historia, y se emplearon tanto con fines medicinales como para la mesa, en especial durante festejos. Las primeras marcas fueron probablemente la Bath Oliver, inventada por el doctor William Oliver (1695-1764), y la Abernethy, que tomó su nombre de un médico (1764-1831). Todos estos bizcochos se elaboraban originariamente a mano, pero se aplicó la mecanización a su

manufactura no mucho tiempo después de que se produjeran los cambios tecnológicos en los astilleros. A fines de los años 1830, un molinero y panadero cuáquero de Carlisle, llamado Carr, diseñó una máquinaria para cortar y estampar los bizcochos. En 1841, George Palmer, otro cuáquero, se asoció a su primo Thomas Huntley, quien elaboraba bizcochos en Reading.

La fábrica, que se transformó en Huntley and Palmers, se había fundado en una panadería de esa ciudad en 1822. El negocio de Huntley se encontraba frente al Crown Hotel, una posada de paso en el camino principal entre Londres y Bath. Huntley tuvo la idea de enviar a su empleado de repartos a vender bizcochos a los pasajeros que esperaban. Su calidad hizo que los clientes pidieran el producto de Huntley en los almacenes de sus respectivos pueblos, abriendo así el mercado a partir de un hecho puramente local. Huntley convenció a su hijo, que había sido aprendiz de un ferretero de Reading, de que fabricara latas y cajas para mantener frescos los bizcochos. También empleó a un viajante para que recogiera los pedidos de Abernethy, Oliver y otros bizcochos en el sur de Inglaterra, y los despachó a través del sistema de canales. Cuando Palmer se incorporó a la firma, inmediatamente investigó la aplicación de la energía del vapor en el mezclado de la masa, el amasado y el cortado, y en la alimentación permanente de los hornos. Estos inventos condujeron luego al desarrollo de una completa industria secundaria de fabricantes de maquinarias para el comercio, un avance que contribuyó a fomentar la Revolución Industrial.

Las ventas de bizcochos tuvieron un rápido progreso. Las marcas manufacturadas, Carrs, Huntley and Palmers, y luego Peek Freans, se distribuyeron en toda la nación. En 1859, estas firmas vendían 6 millones de libras en productos. El cambio de los hábitos alimentarios —desayunar más temprano y cenar más tarde— trajo aparejado un aumento del consumo, y hacia fines de los años 1870, la cifra había ascendido a 37 millones de libras por año. Huntley and Palmers se había transformado en una de las cuarenta compañías más importantes en Gran Bretaña, y en cincuenta años sus bizcochos se distribuyeron no sólo en toda la nación sino también en el extranjero. Como ocurrió con la primera industria envasadora, gran parte de la producción de bizcochos se había orientado a las necesidades de los viajeros, exploradores y soldados. Esos productos alimentaban a los marineros, comerciantes y funcionarios coloniales de ultramar; sólo más tarde la producción industrial impactó en el mercado interno de Inglaterra

o el mercado local de ultramar, transformándose en una parte de la dieta cotidiana de la población.

Alimentos enlatados

La creación de un producto a base de cereal no perecedero, el bizcocho, precedió a la Revolución Industrial. Sin embargo, su producción y distribución se transformaron radicalmente en el curso de los cambios posteriores; el bizcocho devino un elemento importante en el desarrollo de la cuisine industrial. Esta cuisine se basaba fundamentalmente en dos procesos: las técnicas de envasado y la congelación artificial. La conservación de alimentos en envases también data de hace mucho tiempo, pero el envasado del que depende la industria moderna fue inventado por Nicolas Appert en respuesta a un pedido del Directorio en 1795 para resolver los problemas creados por la situación bélica de Francia. Durante las guerras napoleónicas, Francia careció de los suministros de ultramar, y esta carencia estimuló la búsqueda de sustitutos. Al mismo tiempo, el reclutamiento de un ejército masivo de ciudadanos agravó de modo radical el problema del abastecimiento de una parte inmensa, móvil y no productiva de la sociedad; en 1811, Napoleón invadió Rusia con más de un millón de hombres. El propósito de la convocatoria fue en parte militar, pero la alusión a Appert cuando recibió su premio menciona las ventajas del nuevo invento para los viajes marítimos, los hospitales y la economía doméstica (Bitting 1937).

El invento del "enlatado", lo que los ingleses llaman envasado, se basaba en antiguas prácticas y dispositivos, como el "digestor", una suerte de aparato de cocción a presión, inventado por Denis Papin en Londres en 1681, que proporcionaba a John Evelyn una "cena filosófica" (Cutting 1955: 5; Teuteberg en E. y R. Forster 1975: 88). Un informe contemporáneo del libro de Appert en el *Edinburgh Review* (1814, vol 45), llama al proceso "ni nuevo en cuanto al principio, ni en ningún aspecto de su práctica" (Bitting 1937: 38), y afirma que "nuestras sencillas campesinas... a menos que hayan olvidado el ejemplo y los preceptos de sus ancestros... deben ... estar más o menos al tanto del método" (p. 39). Sin embargo, al reconocer la importancia de la contribución de Appert, el autor, al igual que las mujeres de 1814, relevadas de varias tareas domésticas gracias a la Revolución Industrial, sabe muy poco acerca del tema.

Appert había sido chef y utilizado sus nuevos métodos en su

negocio, cerca de París. En 1804, se hicieron una serie de pruebas públicas sobre su producto en Brest, y ese mismo año abrió su fábrica embotelladora en Massy, cerca de París. Cinco años más tarde, recibió el premio de 12.000 francos otorgado por un comité que incluía a Gay-Lussac y Parmentier, a condición de que entregara una descripción del proceso, con 200 copias, impresas y a su cargo. Esta descripción, que publicó en 1810, difundió el uso de su método de envasado como una ayuda general a la vida doméstica. Titulado "Le livre de tous les ménages...", el libro daba instrucciones para envasar guisos, consomés, caldos o jalea pectoral, bifes, potajes, huevos frescos, leche, hortalizas (incluyendo tomates, espinaca, acedera y arvejas), frutas y hierbas. "Ningún descubrimiento individual", declaró Bitting, "ha contribuido tanto a la moderna manufactura alimenticia ni al bienestar general de la humanidad" (1920: 13).

Appert no se detuvo allí. Invirtió el dinero del premio en producción e investigación, y fundó la firma Appert en 1812; produjo cubos de caldo dos años más tarde, y experimentó con numerosas ideas, recurriendo a veces al uso de la lata de metal para complementar el envase de vidrio.

En Inglaterra, donde se había despertado gran interés por sus descubrimientos, la lata se había utilizado durante algunos años. Una traducción inglesa del libro de Appert apareció en 1811; un año más tarde aparecieron una segunda edición y una edición norteamericana. Ya en 1807, T. Saddington había recibido un premio por parte de la Sociedad Londinense de Arte por su trabajo sobre envasado, y probablemente aprendió el proceso de Appert durante sus viajes al extranjero. En 1810, Peter Durand y de Heine registraron patentes del proceso, adaptado para conservar "alimentos en recipientes hechos de hojalata y otros metales". Las potencialidades de estos inventos despertaron el interés de Bryan Donkin, socio de la firma de John Hall, fundador de la Dartford Iron Works en 1785. No se sabe si adquirió patentes anteriores, pero apreció mucho el valor potencial del descubrimiento de Appert.[5] Después de varias experimentaciones, Donkin, asociado con Hall y Gamble, fundó un fábrica de alimentos enlatados en Blue Anchor Road, Bermondsey. La Marina compró inmediatamente suministros de "provisiones en conserva" para que formaran parte de sus reservas médicas. Estas se utilizaron para numerosas expediciones: Ross, en su viaje al Norte en 1814; el ruso von Kotzebue, en su viaje hacia el Pasaje Noroeste de 1815; Parry, en su expedición al Artico ese mismo año. En 1831, el Reglamento

del Almirantazgo decretó que todos los barcos llevarían esas provisiones como parte de sus "vituallas médicas" (Drummond y Wilbraham 1958: 319). Este fue el preludio de su amplia difusión en la economía doméstica, aún obstaculizada por los altos precios cuando se comparaban con otros alimentos.

Los envases de vidrio siguieron usándose para muchos fines y tenían una historia que databa de varios años. A fines del siglo XVII, había 37 vidrierías en Londres, donde se fabricaba únicamente botellas —alrededor de tres millones por año— que se usaban principalmente como envases para vino y medicamentos. El químico Joseph Priestly le dio un nuevo impulso a la industria cuando, ya en el siglo XVIII, descubrió cómo fabricar agua mineral artificial, lo que dio origen a una nueva y floreciente industria. Hacia fines de siglo, el suizo Jacob Schweppe había establecido una fábrica en Londres (Wright 1975: 46). Pero fue con el invento de Appert que el envase de vidrio se usó ampliamente en la conservación de alimentos.

Desde Inglaterra, el proceso se difundió a los Estados Unidos, donde se usaron más las botellas que las latas. William Underwood, que había sido aprendiz en una firma londinense de conservas, se dirigió a Nueva Orleáns en 1817. Hacia 1819, se encontraba en Boston, y al año siguiente, él y un tal C. Mitchell fundaron una fábrica de envasado de frutas que, hacia 1821 embarcaba mercaderías rumbo a Sudamérica. Damascos, membrillos, grosellas y arándanos constituían los items principales al comienzo, pero la mayor parte del negocio estaba formada por encurtidos, ketchups, salsas, jaleas y dulces.

En Inglaterra, estos alimentos en conserva no llegaron a los comercios hasta 1830 y se vendieron lentamente debido al precio elevado. También en América el comercio local fue en un comienzo reducido, y la mayor parte de la producción de Underwood se exportaba a la India, Batavia, Hong Kong, Gibraltar, Manila, las Indias Occidentales y Sudamérica.[6] La mercadería era comercializada con etiqueta inglesa para combatir el prejuicio contra los productos americanos (Butterick 1925). En 1828, Underwood embarcaba leche en conserva hacia Sudamérica, y en 1835, después de haber importado la semilla de Inglaterra, comenzó a envasar tomate, en parte para exportarlo a Europa.[7] Hasta ese momento, la fruta era apenas conocida en los Estados Unidos y casi se la consideraba venenosa, aun cuando proviniera del Nuevo Mundo y se hubiera llevado de México a Europa.[8]

En América, el comercio local se desarrolló con el reemplazo

del vidrio por envases más baratos de metal, y con el enorme aumento de las ventas ocasionado por la Guerra Civil (1861-1865). Una vez más, la demanda del ejército fue la de mayor peso. Pero toda la sociedad había alcanzado ahora el momento del despegue. Casi al mismo tiempo que Underwood comenzaba con su fábrica en Boston, otro inmigrante inglés, Thomas Kensett, y su suegro, Ezra Doggett, establecieron una enlatadora en Nueva York para salmón, langosta y ostras. En 1825, Kensett obtuvo la patente de las latas, pero éstas no se popularizaron sino hasta 1839.

Muchas de las fábricas pioneras en los Estados Unidos comenzaron con pescado como producto principal, y frutas y verduras como productos alternativos (A. y K. Bitting 1916: 14). En Europa, el enlatado de sardinas comenzó en Nantes a principios de los años 1820. Hacia 1836, Joseph Colin producía 100.000 latas, y la industria se esparcía por toda la costa de Bretaña. Pero sólo a partir de 1870 se produjo una expansión rápida. Hacia 1880, se producían 50 millones de latas de sardinas por año en la costa oeste de Francia, de los cuales tres millones se exportaban a Gran Bretaña. La era del alimento industrial había comenzado.

El enlatado de otro gran producto ictícola, el salmón, se inició aproximadamente al mismo tiempo en Aberdeen a pequeña escala. Luego, en otras ciudades de Escocia, en un intento por salvar las grandes capturas de salmón, congelado y ahumado, para el mercado londinense. En 1849, Crosse y Blackwell establecieron la primera enlatadora de salmón a gran escala en Cork, en el sur de Irlanda. En América, la producción masiva comenzó en 1864, con la instalación de enlatadoras sobre la costa del Pacífico.

El enlatado de carne era especialmente importante para el ejército, y se desarrolló no sólo durante la Guerra Civil, sino también en la de Crimea. Su importancia en el plano militar no decreció: en la Primera Guerra Mundial, el ejército alemán producía ocho millones de latas de carne por mes. El proceso era menos relevante para el mercado doméstico, sobre todo después del advenimiento de las técnicas de refrigeración en la última parte del siglo XIX, cuando los productos congelados comenzaron a venderse y a gozar de la preferencia de los consumidores.

La leche condensada era otro producto central de la industria envasadora. En Gran Bretaña, Grimwade obtuvo la patente de la leche evaporada en 1847, y ya proveía a ciertas expediciones antes de esa fecha. En 1855, obtuvo otra patente para la leche en polvo, que podía reconstituirse con agua. El trabajo de Borden en los Estados Unidos hizo posibles grandes avances en el procesamiento

de la leche. Borden, alentado a vender pemicán y bizcochos con carne por las necesidades de los inmigrantes durante la Fiebre del Oro, pidió la patente en 1853, y su método fue utilizado no sólo en América, sino también por parte de una compañía anglo-suiza, más tarde llamada Nestlé. La leche condensada se convirtió en el elemento principal de la dieta en Gran Bretaña; en 1924, se importaban más de dos millones de quintales del producto, más que la importación total de fruta enlatada y la suma de carne y pescado importados.

Además del enlatado, los alimentos también se procesaron mediante otras técnicas, algunos de cuyos resultados desempeñaron un papel prominente en la nueva cuisine. Dos franceses, Proust y Parmentier, desarrollaron el extracto de carne; a partir de 1830, el caldo de carne se reducía por cocción, se secaba y se vendía como "barras de caldo" en farmacias y para su uso en barcos. La producción a gran escala se hizo posible en 1857, como resultado de las investigaciones de Liebig sobre el músculo. En los años posteriores, se construyeron fábricas en Fray Bentos, Uruguay, donde se transformaba la carne en un polvo pardo que se exportaba para el consumo de la creciente población urbana europea. Pronto el proceso de manufactura de derivados cárneos se extendió a Australia, Nueva Zelanda, Argentina y América del Norte, y las sopas y salsas de la cocina inglesa estuvieron dominadas por los productos deshidratados de la industria de la carne internacional.

Alimentos congelados

Si bien el enlatado de alimentos fue el paso más significativo en el desarrollo de la cuisine industrial, otros procesos de conservación también tuvieron un lugar de importancia, en especial el congelado artificial de comestibles. En los climas fríos, la técnica se había practicado desde los tiempos prehistóricos, y el hielo natural siguió utilizándose hasta hace no demasiado tiempo. A principios del siglo XIX, los rusos envolvían pollos en la nieve para consumirlos cuando la ocasión lo requería, y se enviaba carne de ternera congelada desde Arcángel hasta San Petersburgo. En Escocia, las neveras existían desde hacía tiempo en los hogares acomodados, y su uso se difundió en el comercio de alimentos. A comienzos del siglo XIX, cada pesquería de salmón en Escocia poseía una nevera. El pescado se envasaba en largas cajas con hielo molido y se despachaba rumbo al mercado de Londres (Bitting 1937: 29).[9]

También en América el hielo natural se utilizaba en "refrigeradores" desde comienzos del siglo pasado. De hecho, el hielo recogido en las lagunas de Boston se transformó en un gran negocio. Después de comenzar en 1806 en las Indias Occidentales, Frederic Tudor desarrolló un emprendimiento mundial que, entre 1836 y 1859, se extendió a todos los grandes puertos de Sudamérica y el Lejano Oriente; en treinta años, el hielo se había transformado en uno de los mayores intereses del comercio de la ciudad de Boston. Una fuente francesa sostiene que en 1847, el comercio asiático para una sola casa era casi igual en valor a toda la cosecha de vino de Burdeos (Prentice 1950: 114ss).

La demanda del hielo bostoniano por parte de los países asiáticos tenía una historia en el uso local de la sociedad china: en los tiempos preimperiales, la nobleza feudal tenía la prerrogativa de almacenar hielo para mantener frescos los objetos del sacrificio ritual. En los tiempos imperiales, los eunucos supervisaban el corte de bloques de hielo proveniente de ríos y lagunas y su almacenado en fosos. El uso de hielo no era privativo de la casa imperial, aunque aseguraba el suministro de alimento fresco para la corte. Mote señala que "los embarques refrigerados parecen haber sido 'moneda corriente' durante la dinastía Ming, mucho antes de que se conociera su desarrollo en Europa" (1977: 215).[10]

En la misma época de su desarrollo en el mercado de Boston, el hielo se utilizaba ampliamente en América para el transporte de alimentos por ferrocarril. En 1851, el primer vagón refrigerado llevó manteca desde Ogdensburg, Nueva York, a Boston, Massachusetts. De mayor importancia fue la posibilidad de transportar carne congelada desde los establecimientos ganaderos de Chicago hasta los centros urbanos del este, empresa asociada a los nombres de Armour y Swift, y que también aseguró el embarque internacional de carne hacia Europa desde América y Australia.

Con el desarrollo del transporte en trenes a mediados de siglo, el pescado fresco de mar comenzó a aparecer con regularidad en los mercados no costeros de Inglaterra, lo que produjo una merma en el consumo de arenques salados y encurtidos que, durante mucho tiempo, habían sido un alimento de consumo general. Los pescados de río y de laguna siempre se encontraban en los mercados; a menudo se los exhibía aún vivos en tanques. Las propias esposas de los pescadores llevaban los peces vivos hacia ciudades alejadas de la costa como Coventry, en agua salada sobre caballos de carga (Davis 1966: 15). Pero el costo de esos productos los ponía fuera del alcance de la mayoría de la gente, situación que el transporte por

vías férreas contribuyó a solucionar. Entretanto, en América, una gran cantidad de arenques se congelaba desde 1846, "proveyendo al pueblo un alimento barato y completo" (Cutting 1955: 296).

En los climas más fríos y para distancias más largas, el uso extensivo de la refrigeración dependía del empleo del hielo artificial más que del natural. La reciente explotación de tierras de pastoreo en Australia y América producía una abundancia de ganado, pero el problema residía en la obtención de carne para los consumidores industriales. El embarque de ganado en pie hacia Europa presentó grandes dificultades hasta que la duración del viaje pudo reducirse. Sin embargo, el ganado americano se exportaba a Europa en cantidades apreciables a comienzos de los años 1870. El viaje desde Australia era aún más largo y, a pesar de que la carne ahora se envasaba, su calidad dejaba mucho que desear. En 1850, James Harrison, un inmigrante escocés en Australia, diseñó la primera máquina práctica para fabricar hielo, usando la evaporación y consiguiente compresión del éter. Diez años más tarde, el ingeniero francés Carré produjo una máquina mucho más eficiente basada en gas de amoníaco. Pero el problema del transporte de la carne australiana congelada no se resolvió hasta 1880, cuando el vapor *Strathleven* llevó una carga desde Melbourne hasta Londres. Mientras tanto, se llevaron a cabo otros experimentos en distintos países, y la carne congelada llegaba al mercado de Londres, probablemente desde los Estados Unidos, ya en 1872. En Francia, el ingeniero Charles Tellier había estado trabajando en los mismos problemas desde 1868, y después de varios intentos fallidos, el vapor *Frigorifique* llevó una carga de carne desde Argentina hasta Ruan en 1876. Estos avances provocaron una rápida disminución en la cantidad de carne salada y enlatada que se importaba desde esos países, así como el uso del hielo natural en Gran Bretaña había originado anteriormente una disminución en la cantidad de pescado salado y encurtido.

No sólo la dieta, sino también la cocina respondió de modo significativo a estos cambios tecnológicos. Mientras la refrigeración doméstica tendría que esperar hasta el siglo siguiente, en la última parte del XIX se utilizaron máquinas refrigerantes en los nuevos mercados de comestibles. Los avances en las técnicas de congelado permitieron que las casas de té Lyons sirvieran sus populares emparedados de pepinos durante todo el año. Fundados por exitosos empresarios tabacaleros en 1887, estos negocios siguieron el surgimiento de las casas de café para el público de los años 1870, organizadas por sociedades de abstemios como una

alternativa frente a los *pubs*. Entre estas cafeterías, se desarrollaron dos importantes empresas de provisión de alimentos, las primeras en su tipo: Lockharts y Pierce & Plenty. El crecimiento de la provisión de comestibles a nivel comercial fue la contrapartida de la decadencia del servicio doméstico; en 1851, 905.000 mujeres de Gran Bretaña estaban empleadas en el servicio doméstico, y más de 128.000 en granjas; según el censo de 1961, no había más que 103.000 residentes pertenecientes al servicio doméstico en Inglaterra y Gales.[11]

Muchos de los demás avances de la industria alimenticia del siglo XIX tenían menos relación con la conservación *per se* que con las marcas de fábrica, el envasado, la publicidad y la comercialización. En 1868, Fleischmann proporcionó una levadura estandarizada al mercado norteamericano; Heinz embotelló salsa de rábano picante en 1869. En Inglaterra, las salsas a base de vinagre aparecieron tempranamente en el negocio alimenticio; su producción se veía facilitada por las especias más baratas traídas por la Compañía de las Indias Orientales en tiempos de la reina Elizabeth, y la demanda se incrementó con el regreso de las familias desde el extranjero. La famosa salsa Worcester, por ejemplo, era producida por los químicos analíticos Lea y Perrins, quienes se asociaron en 1823 para dirigir una farmacia que también se dedicaba a artículos de tocador, cosméticos y alimentos. Comenzaron a comercializar sus propios productos medicinales, y su primer catálogo incluía más de trescientos items, tales como esencia de zarzaparrilla para el escorbuto y el taraxacum (café de diente de león) para enfermedades hepáticas. Estos productos tuvieron gran demanda en las ciudades industriales del área de Birmingham, así como en el extranjero; los viajeros partían con un botiquín de Lea y Perrin, y esta publicidad dio origen a pedidos de todas partes del mundo. Sin embargo, la invención de la salsa fue el mejor ejemplo de la rápida evolución de los alimentos preparados, del cambio de la cocina a la fábrica, así como de la influencia del comercio y la colonización de ultramar.

> Los señores Lea y Perrins estaban perfeccionando sus medicamentos, lociones para el cabello y pomadas, cuando Marcus, Lord Sandys visitó el negocio en Worcester. Ultimo gobernador de Bengala, había regresado a su país, instalándose en las cercanías de Ombersley Court, y estaría muy agradecido si Lea y Perrins podían fabricar una de sus salsas indias favoritas. La empresa ya contaba con sus propios suministros de especias y frutas secas de Asia y América, y tenían los ingredientes a mano. Siguiendo escrupulosamente la receta del

Lord, fabricaron la cantidad requerida más un poco para ellos mismos. Probarla una vez fue suficiente. La salsa era horrible: un líquido intragable, incandescente. Lord Sandys estaba satisfecho. El resto se almacenó en la bodega, en el sótano del negocio, y allí permaneció hasta la limpieza y balance anual, en primavera. Estaban a punto de tirarla, cuando Lea y Perrins detectaron su apetitoso aroma. Volvieron a probarla y descubrieron que había madurado, transformándose en una rara salsa picante. La recuperaron y fabricaron más cantidad. Convencieron a los clientes de que probaran la nueva salsa Worcester, y no necesitaron ser demasiado persuasivos: la salsa fue un éxito instantáneo. Las ventas se incrementaron. En 1842, Lea y Perrins vendieron 636 botellas. En 1845, establecieron una fábrica en Bank Street, en Worcester. Diez años más tarde, las ventas anuales llegaban a las 30.000 botellas de salsa. Los viajantes de comercio cubrieron Gran Bretaña y hubo agencias en Australia y en Estados Unidos (Wright 1975: 31).

El producto aún se sirve en cafés, restaurants y comedores del mundo entero.

Otro producto procesado que cambió sustancialmente los hábitos alimenticios en muchas partes del mundo, incluyendo la nueva burguesía de Ghana, es el cereal para el desayuno. Inicialmente, estos alimentos se fabricaban en Estados Unidos para satisfacer las necesidades de los grupos vegetarianos, como los Adventistas del Séptimo Día, que estaban experimentando con alimentos a base de cereales en Battle Creek, Michigan, en la década de 1850. El doctor John Kellogg era director de la "casa médica" en Battle Creek, donde llevó a cabo sus investigaciones sobre el "problema dietario" y los llamados "alimentos naturales" (Deutch 1961). En los años 1860, produjo "Granola", el primer alimento a base de cereal precocido, elaborado con una mezcla de avena, trigo y maíz apenas horneados hasta su completa dextrinización (Collins 1976: 31). Fue su hermano quien se encargó de promocionar estos productos.

Durante la década de 1890, se inventó la mayor parte de los tipos básicos de cereales precocidos y sus procesos de manufactura: elaboración de copos, tostado, inflado y extrusión: Shredded Wheat apareció en 1892, y Grape Nuts en 1898, invento de Charles W. Post, un ex paciente de Kellogg que también producía las Post Toasties. Post fue un pionero en el uso de técnicas publicitarias para comercializar sus productos: "vender alimentos saludables a personas sanas". Desde entonces, este mercado ha dependido enormemente de las campañas masivas de publicidad. Después de la Primera Guerra Mundial, los alimentos norteamericanos se

distribuyeron en Gran Bretaña, donde, como en otras partes del mundo, el mercado sigue estando dominado por casi los mismos productos. Desplazando el potaje y otros comestibles para el desayuno, los cereales deben su éxito a la facilidad de su preparación, factor importante en hogares donde los miembros de la familia trabajan fuera de casa; pero su amplio consumo también se debió a las vigorosas campañas de venta, dirigidas más tarde sobre todo a los niños, al cambio por comidas más livianas, acordes con el cambio en la naturaleza del "trabajo", y al aumento real de los ingresos, que hizo posible que la gente comprara alimentos "saludables" y los transformara en alimentos útiles.[12]

Mecanización y transporte

El uso de máquinas en la producción de alimentos industriales ya se ha señalado en el caso de la fabricación de bizcochos. Pero también fue importante en toda la industria del enlatado en tres niveles: en la mecanización de la producción de alimentos, en especial de origen agrícola; en la mecanización de la preparación del alimento, limpiado, mondado, descarozado, etc., y en la mecanización del enlatado mismo.

Cuando los alimentos en lata llegaron a los comercios hacia 1830, provocaron muy poco efecto en el consumo doméstico debido a su precio, aunque se utilizaban los envases más baratos de metal. Un hombre adiestrado podía llenar apenas 50 ó 60 latas por día; las latas estaban confeccionadas con hojas enrolladas de hierro forjado. Se cerraban colocando una hoja de metal sobre la parte superior y luego martillándola hacia abajo en los lados, después de lo cual se soldaba. Las primeras latas eran tan pesadas que a veces debían levantarse con aros, y sólo podían abrirse con martillo y cincel. Durante el curso de la segunda mitad del siglo XIX, estos obstáculos fueron superándose; en 1849, apareció una máquina para cerrar los extremos, luego un sustituto para la soldadura, y en 1876, la máquina Howe produjo una corriente continua de latas para su sellado, de modo que dos hombres con ayudantes pudieron producir 1.500 latas por día (Cummings 1941: 68). Los métodos de enlatado en sí mismos mejoraron en 1861 con la adición de cloruro de calcio en el agua, lo que aumentaba su temperatura y acortaba el tiempo de ebullición requerido de cinco horas a treinta minutos, tiempo que se redujo aún más con la invención del autoclave (una caldera cerrada). El otro cuello de botella del proceso residía en la preparación del alimento, fase que comenzaron a dominar nuevas

maquinarias: lavadoras, separadoras de granos, mondadoras, descascaradoras de maíz, cortadoras y llenadoras. Una vez más, una serie de industrias subsidiarias surgieron para satisfacer las nuevas necesidades.

Debe recordarse que la manufactura de muchos alimentos procesados y envasados no requería grandes avances en técnicas de conservación, sino más bien la adaptación de maquinaria simple para producir los alimentos estándar a gran escala. Esto sucedió no sólo con los bizcochos, sino también con las pastas. Probablemente procedentes de China a través de Alemania, este plato "típicamente" italiano fue adoptado en el siglo XIV.[13] Se difundió a través del Atlántico con el influjo de los inmigrantes italianos hacia fines del siglo XIX, y ya en 1890, Foulds las fabricaba a gran escala, envueltas en un envase sanitario en el que se leía: "Hechas limpiamente por americanos". La mecanización permitía la domesticación y purificación de los alimentos extranjeros.

No sólo la producción sino también la distribución comenzó a mecanizarse, lo que trajo aparejado el empleo masivo de energía. La mecanización del proceso de distribución dependía del desarrollo de un sistema de transporte que pudiera trasladar las grandes cantidades de productos "ya hechos"; en Estados Unidos, éstos llegaban a alrededor de 700 millones de cajas de latas por año en la década de 1960, y cada caja incluía un promedio de 24 latas. La distribución de los alimentos procesados en un mercado masivo también dependió del auge de los ferrocarriles, que en Gran Bretaña marcó el comienzo de la segunda fase de la industrialización (aproximadamente 1840-95). A continuación de la moderada manía de 1835-7 se produjo la gran manía ferroviaria de 1845-7; durante todo el período, desde 1830, se construyeron más de 6.000 millas de rieles en Gran Bretaña (Hobsbawm 1968: 88). Se trataba de una oportunidad para la inversión, el empleo y la exportación de bienes de capital, lo que echó las bases de la prosperidad de la clase trabajadora en el tercer cuarto de siglo, permitió el crecimiento de los mercados masivos para alimentos procesados y en conserva, e incrementó el volumen de importaciones desde el Mundo Colonial (hoy Tercer Mundo).

Para el crecimiento del comercio ultramarino resultó crítico el desarrollo de grandes barcos de carga, capaces de transportar materias primas hacia los países de las metrópolis a cambio de la exportación masiva de artículos manufacturados. Estos distintos procesos de mecanización y transporte fueron esenciales en la

conservación y distribución de alimentos a escala masiva y, por ende, en la industrialización de la dieta doméstica del nuevo proletariado. Pero en el nivel doméstico, tuvieron un efecto más inmediato los cambios producidos en la organización de la real distribución del alimento a los hogares, dado que ahora una serie de agentes intervenía entre el productor y el consumidor.

Venta minorista

Los cambios en el comercio minorista en Inglaterra estuvieron marcados por dos fases. La primera fue el cambio de un mercado abierto a un comercio cerrado, que comenzó en la época isabelina, aunque el paso a tiendas minoristas en el rubro alimenticio fue muy resistida por muchas autoridades urbanas. La segunda revolución en el menudeo se produjo en el siglo XIX, y estuvo asociada a la industrialización más que a la urbanización en sí misma; por cierto, afectó los alimentos y la cocina tanto en la ciudad como en el campo.

En la Inglaterra medieval, los mercados al aire libre eran áreas donde se trocaban los productos de la campaña lindante por las artesanías locales. Las autoridades realizaban grandes esfuerzos para evitar la intervención de intermediarios, excepto en el comercio a gran distancia, donde no podía prescindirse de sus servicios. Los comercios para comprar alimentos casi no existían; las autoridades municipales propiciaban la venta callejera de alimentos con fines de control.[14] Los frecuentes reglamentos se oponían a la "monopolización" del mercado mediante la compra de mercaderías fuera de él, al "inflado" de esas mercaderías, es decir su reventa a precios más elevados, y al "acaparamiento" o acumulación. Al mismo tiempo, se intentó controlar la calidad y el precio;[15] el control estaba en parte en manos de las asociaciones profesionales y en parte en manos de la autoridad colectiva de la corporación. En Chester, los carniceros y panaderos eran obligados a prestar juramento público de que el alimento que vendían a sus conciudadanos tenía un precio justo.[16] Estos reglamentos también incluían disposiciones sobre el uso de pesas y medidas estándar, en las que se aconsejaba "no vender midiendo con la mano".

En esa época, era imposible controlar por completo la comercialización de alimentos. Además de los mercados "extranjeros" o "extraños" (es decir, aquéllos que proveían a los campesinos), había cierta cantidad de pregoneros. Pero la introducción de

comercios de alimentos sólo se produjo con el crecimiento de los suburbios de Londres, ya que los mercados principales se encontraban demasiado lejos para los habitantes suburbanos. En ese entonces, los vendedores de maíz y otros comerciantes comenzaron a actuar como vendedores al por mayor en casas fijas. Sin embargo, sólo en el siglo XVIII los mercados al aire libre dejaron de ser los lugares usuales para la compra de alimentos (Davis 1966:74).

Aparte del paso del mercado a la tienda, pocas cosas se habían modificado en Londres hasta 1777, cuando el país se encontraba en el umbral de los grandes cambios en el procesamiento y la venta de alimentos que entrañó la industrialización. En ese año, James Fitch, el hijo de un agricultor de Essex que, como lo hicieron otros durante el período de depresión que siguió a los grandes cambios de la agricultura en la primera parte del siglo, llegó a Londres para ingresar en el comercio de alimentos.

> Los únicos minoristas a quienes se les permitía comerciar eran aquéllos que habían sido aprendices de un ciudadano de la City y quienes, al completar su aprendizaje, habían adquirido los derechos de una compañía de la City o del Gremio. El Lord Mayor y su corte eran los virtuales dictadores del comercio dentro de la City y a siete millas a la redonda. El control de los precios se ejercía desde el Ayuntamiento, y era una ofensa ofrecer a la venta mercaderías distintas de las que se ofrecían en los mercados. Nadie podía poseer más de una tienda de venta de aves de corral, manteca o huevos (Keevil 1972: 2).

El control era ejercido por la grandes compañías de la City, y los ciudadanos encargados de vender productos debían pertenecer al gremio apropiado: carniceros, vendedores de aves, panaderos, fruteros o almaceneros.

El último de estos gremios, el de los almaceneros, constituyó la clave de desarrollos posteriores. Si bien originalmente fue uno de los comercios de alimentación de menor importancia, el almacén superó a todos los demás. Durante muchos años, los almaceneros se asociaron a la importación de alimentos extranjeros. En el siglo XV, habían existido comerciantes generales que vendían diversas mercaderías excepto alimentos frescos y ropa. Pero en Londres, comenzaron a concentrarse gradualmente en los items no perecederos que llegaban en cantidades crecientes desde el Mediterráneo, el Lejano Oriente y el Nuevo Mundo. La Compañía Inglesa de Almaceneros de Londres estaba constituida por comerciantes de especias, frutas desecadas y otros artículos similares que importa-

ban o compraban a granel ("en grueso", *grossier* en francés es un mayorista) y vendían en pequeñas cantidades. Más tarde, agregaron té, café, cacao y azúcar, artículos "de lujo" en un principio.[17] Uno de los productos más importantes era el azúcar, que primero se importó a un precio elevado desde Arabia y la India, pero luego podía adquirirse mucho más barato en las Canarias y después en el Caribe; el azúcar fue una de las "golosinas" que se convirtieron en factores clave de las plantaciones coloniales y la dieta de los obreros.

El almacenero se distinguía del comerciante de comestibles que vendía manteca, queso y tocino, y la distinción siguió hasta hace poco tiempo en las tiendas mayores donde había un mostrador de "provisiones" para esos items; las amas de casa británicas se referían a esos alimentos centrales como "provisiones" y a los alimentos no perecederos como "víveres".

El almacenero, que vendía mercadería no perecedera e importada, produjo la segunda revolución minorista. Autores como Davis (1966) y Jefferys (1954) consideraron que este gran avance del comercio minorista (diferenciado del mayorista) se basaba en el crecimiento de cadenas de almacenes, tiendas organizadas en sucursales que también vendían productos nacionales. Dado que este crecimiento dependió del aumento en los ingresos de la clase obrera, no es sorprendente que la primera de esas organizaciones haya sido la de los Pioneros de Rochdale, cuya cooperativa se fundó en 1844 y que, aunque no fue la primera de este tipo, sí fue la primera en alcanzar éxito comercial. En 1856, a pedido de los clientes, abrió la primera de sus numerosas sucursales. Al mismo tiempo, la cooperativa ensayó la integración vertical, inaugurando la Sociedad de Mayoristas en 1855, que pasó directamente de la venta y distribución a la producción. No fue sino hasta más tarde que las firmas privadas probaron suerte en el mismo campo.[18] Por cierto, el gran auge se produjo en los últimos veinte años del siglo; los miembros de la cooperativa pasaron de medio millón en 1881 a tres millones en 1914.

Uno de los primeros rubros en desarrollar cadenas de tiendas fue el del calzado, que tenía 300 tiendas en 1875, y subió a 2.600 en 1900. Los carniceros comenzaron más tarde, con 10 negocios en 1880 y 2.000 en 1900, en tanto que los almacenes saltaron de 27 a 3.444 en el mismo período (Hobsbawm 1968: 131). En 1872, Thomas Lipton inauguró su almacén en Glasgow; veintiséis años más tarde, había 245 sucursales esparcidas por todo el reino. Al vender un número limitado de artículos más baratos, las nuevas

cadenas de tiendas influyeron a su vez en los antiguos almacenes, que ahora tenían que lidiar con el surgimiento de "un estilo totalmente nuevo de artículos bajo la forma de alimentos manufacturados" (Davis 1966: 284): alimentos enlatados, confituras, polvos para flanes, cereales, etc. Así como los artículos importados se abarataron con los nuevos avances en el transporte, las mercaderías manufacturadas y los items envasados antes de la venta comenzaron a dominar el mercado. Estos productos llevaban marcas, y eran "vendidos" antes de la venta mediante la publicidad a nivel nacional.

La publicidad en el sentido moderno del término fue un factor crítico en estos cambios y comenzó con la imprenta; ya en 1479, Caxton imprimió un anuncio de libros de su imprenta. La primera propaganda en periódicos apareció en 1625, y a mediados del siglo XVIII, el doctor Johnson se quejaba de su ubicuidad. Pero el avance más importante de la publicidad se produjo en el siglo XIX, con el advenimiento, por una parte, del comercio mayorista, que a su vez derivaba de la industrialización de la producción, y por la otra, de la prensa rotativa. La manufactura en gran escala trajo aparejada una mayor brecha entre el productor y el consumidor, de modo que se requería un nuevo modo de comunicación. Durante cincuenta años, desde 1853, la cantidad de jabón comprado en Gran Bretaña se cuadruplicó, y las compañías líderes, Levers, Pears y Hudson competían por medio de campañas publicitarias nacionales cuyo ejemplo más famoso fue el empleo de la pintura de Sir John Millais "Burbujas". En América, N. W. Ayer e Hijo, Inc., la primera agencia moderna, se fundó en Filadelfia en 1869, y actuó como intermediario entre el productor y los medios, haciendo posible campañas publicitarias más complejas que, más que permitir la llegada del producto a un mercado más amplio, creaban un mercado, como en el caso del cereal para el desayuno.

El papel de la publicidad en la promoción de las hogazas Hovis es un interesante ejemplo de este proceso. Este pan había sido un producto líder entre los panes negros desde 1890, quizás adaptado a partir de una hogaza inventada por un vegetariano, Graham, en los años 1840. El problema consistía en superar el prejuicio popular, en vigencia desde la época romana, en favor del pan blanco.[19]

> En los primeros años, el objetivo era adquirir reputación entre un público que era escéptico respecto de los alimentos patentados y cauteloso respecto de la adulteración. Las primeras publicidades

pusieron por lo tanto el acento en el patronazgo real, en los premios y diplomas por la calidad y la pureza, y en la necesidad de alertar contra las imitaciones baratas (Collins 1976: 30).

Los vestigios del sistema de patronazgo real y los diplomas internacionales empleados por la industria subsisten en la actualidad. Fueron una parte esencial de la legitimación inicial de los alimentos procesados, así como la publicidad y el comercio de víveres fueron aspectos esenciales de su distribución.

Todo este proceso dio origen a un grado considerable de homogenización del comsumo alimenticio y dependió del aumento efectivo de la demanda por parte de la "clase obrera", que por entonces no tenía acceso directo a los comestibles, a la producción primaria. Debido a la demanda, importación y manufactura masivas, el almacén, anteriormente un comercio de alimentación de menor importancia, se convirtió sin dudas en el más importante. "La vasta mayoría de clientes con distintos ingresos consume la misma marca de té, y fuma los mismos cigarrillos, y sus hijos comen los mismos copos de maíz, así como usan las mismas ropas y miran los mismos aparatos de televisión" (Davis 1966: 84). Las diferencias de ingresos, clase y estatus tienen que manifestarse de otras maneras.

Si bien algunos historiadores ven la segunda revolución de la venta minorista como una consecuencia del auge de las cadenas de tiendas, Blackman la ubica antes, cuando los alimentos procesados y las importaciones masivas comenzaron a tener impacto en el mercado a raíz de los cambios tecnológicos vinculados a las nuevas demandas de los obreros industriales. El azúcar más barato proveniente de las Indias Occidentales y los tes se convirtieron en los items esenciales de la dieta de las clases obreras (cuando tenían trabajo) en la segunda mitad del siglo XIX. En los años 1860, los almaceneros agregaron nuevos alimentos procesados: harinas de maíz, polvos para hornear y sopas deshidratadas, como las Symington. Como hemos visto, muchos de estos alimentos "procesados" eran una consecuencia tanto de los progresos en las técnicas de conservación como del advenimiento de productos nacionales más que locales, por ejemplo, jabones o alimentos de marcas registradas, fraccionados, envasados y vendidos gracias a campañas de publicidad. Blackman observa que en esa época, un almacén de Sheffield compraba arvejas en conserva, harina de avena y sémola a los Molinos Symington en Market Harborough, y mostaza, cacao, achicoria y otros artículos a otras cuarenta firmas

diferentes, incluyendo almidón y azul para la ropa a J. & J. Coleman, los fabricantes de mostaza que habían crecido de manera espectacular desde 1854, cuando compraron un molino de viento en Lincolnshire, antes de mudarse a Norwich. También en los Estados Unidos la industria nacional del enlatado despegó a mediados de los años 1860: durante esa década, los alimentos enlatados Blue Label, fabricados desde 1858, comenzaron campañas publicitarias nacionales, aunque ciertos items como la leche condensada Borden (1857), el maíz dulce Burham and Morrill (c. 1850), la esencia de vainilla Burnett (1847) y diversas marcas de jabón ya estaban disponibles para entonces.

Hacia 1880, un almacenero de Hull compraba la harina de maíz Wotherspoon, la marca Brown and Polson del mismo producto, la harina de arveja Symington, los polvos para flanes Goodall y varias marcas de leche envasada, incluyendo la de Nestlé, fruta envasada, dulces Crosse & Blackwell y muchos otros items que siguen siendo aún hoy nombres familiares. La revolución técnica de la producción masiva y el semiprocesamiento de los comestibles, conjugados con el mayor volumen del comercio en té y azúcar llevaron a los almaceneros al centro de atención, transformándolos en "los más importantes comerciantes de la alimentación para las compras familiares comunes" (Blackman 1976: 151).

Adulteración bajo el nuevo sistema

Las quejas contra la adulteración de alimentos son tan viejas como la venta misma de comestibles. En Atenas, las protestas por la calidad del vino provocaron la designación de inspectores. En Roma, se sospechaba que los vinos procedentes de la Galia estaban adulterados, y se decía que los panaderos agregaban "tierra blanca" al pan.[20]

La adulteración es uno de los rasgos del crecimiento de la sociedad urbana, o más bien de toda sociedad, sea urbana o rural, cuando está disociada de la producción primaria. Las ciudades agrícolas del Africa Occidental no sufrían esta disociación, en tanto que muchos de los habitantes de las zonas rurales en Inglaterra tienen poca o ninguna relación con la tierra. Con el desarrollo de una vida ciudadana diferente en Inglaterra durante los siglos que sucedieron a la conquista normanda, un número cada vez mayor de comerciantes, artesanos y tenderos tuvieron que delegar en otros lo concerniente a la provisión de alimentos, y se transformaron en las víctimas (y a veces en los responsables) de la

adulteración. La calidad y el precio del pan y la cerveza ya se controlaba en 1266, y ese control duró más de quinientos años.

El "más revolucionario de los cambios sociales" de la primera mitad del siglo XIX, el rápido crecimiento urbano, en especial el de las ciudades industriales del centro y norte de Inglaterra (Burnett 1966: 28), basado en el desarrollo de la industria manufacturera del siglo precedente, convirtió la adulteración en uno de los principales problemas sociales. Las protestas contra los alimentos impuros ya habían sido el tema de algunos textos hacia mediados del siglo XVIII, y apuntaban a molineros, panaderos y cerveceros. En 1757 "Mi amigo", un médico, publicó un trabajo titulado *Poison Detected* [*Veneno detectado*] ; el año siguiente vio la aparición de *Lying Detected* [*Mentira detectada*], de Emanuel Collins, quien atacaba la tendencia general de ese tipo de libros, así como un trabajo de Henry Jackson titulado *An Essay on Bread... to which is added an Appendix; explaining the vile practices committed in adulterating wines, cider, etc.* [*Ensayo sobre el pan... al que se agrega un Apéndice; que explica la viles prácticas cometidas en la adulteración de vinos, sidra, etc.*]. En un período posterior de escasez y precios elevados, encontramos *The Crying Frauds of London Markets, proving their Deadly Influence upon the Two Pillars of Life, Bread and Porter* [*Los atroces fraudes de los Mercados de Londres, con las pruebas de su mortal influencia en los dos pilares de la vida: pan y porter*], por el autor de *Cutting Butcher's Appeal* [*Reduciendo la atracción del carnicero*] (1795). Pero la obra de Frederick Accum de 1820, *A Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons, etc.* [*Tratado sobre adulteraciones de alimentos y venenos culinarios*], fue la de mayor influencia en el público, dado que el autor era un respetado químico analítico y profesor en Surrey. Accum dio a publicidad tanto los métodos de adulteración como los nombres de los individuos que los usaban, hasta que tuvo que mudarse a Berlín, posiblemente a causa de "una deliberada conspiración de intereses creados" (Burnett 1966: 77).

La adulteración de alimentos también fue un problema para la industrialización de la cocina, en particular en sus comienzos. Si bien la partida de Accum trajo aparejado un temporario olvido de su trabajo, la lucha continuaba. La principal contribución analítica fue una serie de informes realizados por el doctor Hassall entre 1851 y 1855, y que se publicaron en conjunto. Hassall relata que en 1850, a pocos meses de haberse instalado en Londres, vio que "había algo mal en el estado de la mayor parte de los artículos de

consumo vendidos comúnmente" (1855: xxxvii). Examinó una variedad de artículos vendidos en los almacenes (café, cacao, mostaza, salsas, alimentos en conserva, harina preparada), además de manteca, pan, cerveza y gin. Algunos pasaron el examen; muchos no lo hicieron. He aquí un ejemplo típico: 22 de 50 muestras de arrurruz estaban adulteradas; una variedad tenía la siguiente etiqueta:

Walker's
Arrow-root

vendido en paquetes, a "2 peniques el cuarto de libra", y Hassak agregaba el siguiente comentario (la mayoría eran igualmente lapidarios): "Contiene únicamente harina de patata" (1855: 41). Buena parte del producto se empaquetaba en las tiendas donde era vendido. Algunos habían sido producidos y envasados en otros lugares y lucían la etiqueta del fabricante. Estos nombres fueron divulgados por Hassall para que se supiera qué marca era de calidad y cuál carecía de ella. Nombres como Frys y Cadbury's ya aparecían en el negocio del cacao (pp. 264-5), Crosse & Blackwell y Fortnum & Mason's en el negocio de las salsas, J & J Coleman en el de la mostaza (p. 131). Cada una de estas conocidas firmas fue procesada por vender productos adulterados y, sin duda, tomaron medidas para mejorar la calidad. Por otra parte, la recomendación de que los productos llevaran una etiqueta con la marca era un aspecto importante de publicidad, así como de control de calidad, como lo expresa Hassall en su conclusión: "El pastel del carne patentado por Borden era perfectamente saludable, y existen muchas razones para considerarlo un artículo valioso para la dieta en el aprovisionamiento de barcos, guarniciones, etc." (1855: xx). Las firmas pronto comenzaron a emplear la etiqueta como certificación.

> La Genuina Cola de Pescado Rusa Vicker para inválidos y para uso culinario... Se recomienda a los compradores que deseen protegerse contra la *adulteración*, hoy tan difundida, que pidan la "Genuina Cola de Pescado Rusa Vicker", en *paquetes sellados.*

Las muestras examinadas por Hassall a veces indican la procedencia extranjera de sus ingredientes o recetas. La India tuvo una evidente influencia en la aparición de chutneys, así como en el hecho de que hubiera tres variedades de salsa "King of Oude" en el mercado, así como una "India Soy", que consistía en melado

cocido. Hassall analizó siete salsas de tomate; seis estaban adulteradas, incluyendo dos provenientes de Francia, una de las cuales era fabricada por Maille ("demasiada tierra roja", comentó).

La contribución combinada de pruebas médicas públicas, mercaderías etiquetadas y publicidad controló la adulteración, al mismo tiempo que se creaba una cuisine nacional, al menos en lo relativo a los ingredientes procesados y alimentos preparados. En la misma época, el patrón del comercio de almacenes cambió radicalmente. Para entonces, el comerciante ya no era quien seleccionaba y certificaba el producto: ahora lo hacían los productores y envasadores, la marca y la publicidad. Los gustos regionales continuaron teniendo importancia, como ha señalado Allen (1968), pero constituían una pequeña proporción en un repertorio ampliamente nacionalizado, incluso internacionalizado.

Producidos ya estos avances en la venta minorista, el cambio hacia el autoservicio, o aun el servicio automático, fue el próximo paso importante. Los servicios al consumidor comienzan a perder importancia; los pequeños negocios especializados tienden a desaparecer, en tanto que las grandes tiendas generales prosperan. Pero no totalmente. En algunos países europeos, la tendencia es menos marcada, como ocurre en algunas zonas rurales, donde subsiste la tienda general atendida por su dueño. En las ciudades, los comercios más pequeños a menudo se especializan en nuevos productos, en artículos de segunda mano o antigüedades, llenando así los intersticios dejados por los supermercados, las casas mayoristas o aquéllas que venden con descuento, en tanto que los puestos de mercado surgen en lugares inesperados para vender artesanías o productos locales. Pero, en general, las tiendas mayores ofrecen precios más bajos, mayores posibilidades de elección y la impersonalidad de la selección que la población socialmente móvil parece preferir.

El efecto de estos cambios en la dieta y la cuisine fue enorme. Gran parte del trabajo doméstico ya se ha realizado antes de que el alimento entre siquiera en la cocina. Muchos están procesados parcial o totalmente, e incluso algunos se venden listos para comer. Como consecuencia de ello, los ingredientes y hasta los platos mismos comenzaron a estandarizarse, al menos en muchos hogares de Inglaterra y Estados Unidos, donde sólo las ocasiones festivas, tanto en el hogar como en el restaurant, requieren que la comida sea "casera". Si bien Ghana está lejos de alcanzar esta situación extrema, la industrialización del alimento ha comenzado a afectar el país no sólo en tanto proveedor (esencialmente de

cacao), sino también en tanto consumidor. En un lapso relativamente breve, las sardinas enlatadas, la leche condensada, la pasta de tomate y las cajas de azúcar en terrones se convirtieron en rasgos estándar de los pequeños mercados en toda la zona anglófona del Africa Occidental. Aunque estos productos signifiquen una sangría de los limitados recursos en divisas extranjeras —cuya demanda está en continua expansión, mientras que la producción de cacao permanece estática—, su ausencia provoca privaciones y quejas: los alimentos industrializados de Occidente se han incorporado en las comidas del Tercer Mundo.

Notas

1. Remitimos al lector interesado en los intentos por "mejorar" la dieta del proletariado urbano al cuadernillo de Charles Elmé Francatelli, último maître d'hôtel y jefe de cocina de Su Majestad la Reina, titulado "A Plain Cookery Book for the Working Classes" (1852, reimpreso por Scolar Press, Londres, 1977). La primera entrada, "carne hervida", se describe como "una cena económica, especialmente donde hay muchas bocas que alimentar", y "como los niños no requieren mucha carne cuando comen budín" debería "quedar suficiente para la cena del día siguiente, acompañada de papas". Esta alimentación contrasta con la de las clases más pobres de Francia y varios países de Europa, que "muy rara vez prueban la carne" (p. 47). Los platos principales de la cuisine inglesa posterior ya existían entonces: carne al horno con salsa, pastel de carne, salchichas, budín de pan, budín de arroz, sopa de pollo con puerros, estofado irlandés, carne frita con legumbres, liebre guisada, pescado al curry, tocino y repollo hervidos, budín de tapioca, budín Brown and Polson, manjar blanco, ciruelas cocidas, tostada galesa. La lista parece la nómina de honor de la provisión escolar, y uno se sorprende al ver que quien la ha aumentado es un cocinero empleado por la realeza y con credenciales en el continente. Sin embargo, también enseña a las clases trabajadoras a hornear su propio pan, fermentar su propia cerveza, curar jamón y hacer budín de pichón. Los potenciales benefactores reciben instrucción sobre cómo preparar "sopas económicas y nutritivas para distribuir entre los pobres".

2. Véase el primer empleo de alimento desecado para soldados y viajeros en China en Yü 1977: 75. Chang señala las múltiples maneras en que los chinos empleaban las técnicas de conservación, mediante ahumado, salado, azucarado, encurtido, macerado, secado, embebido en distintos tipos de salsa de soja, etc. Por ejemplo, la carne (tanto cruda como cocida) se encurtía o se agregaba a las salsas. Al parecer, también la carne humana se encurtía, y algunos personajes históricos famosos terminaban en las salseras (Chang 1977: 34). En Turquía, la carne desecada se utilizaba para los soldados en el frente (Braudel 1973: 134); en otros lugares, ese alimento estaba destinado a los pobres, como la *carne do sol* en Brasil y el *charque* en Argentina.

3. Sobre el procesamiento del pescado, véase el valioso libro *Fish Saving*

de F.L. Cutting (1955); en *North Atlantic Seafood*, de Alan Davidson (1979), véase un fascinante catálogo de pescados y frutos de mar como parte de la dieta. Ambas obras contienen una útil información bibliográfica.

4. La manteca, el queso, la crema y, en Asia, el yogur, eran medios para conservar la leche. En toda Eurasia, los huevos se conservaban mediante diversos métodos. La manteca se salaba para su conservación, no sólo para uso interno sino también para su venta. En Isigny, Normandía, los habitantes tenían el derecho de "franc salé", que les permitía elaborar su propia manteca y exportarla a la capital ya en el siglo XII (Segalen 1980:88).

5. Según Drummond y Wilbraham (1939). Otros autores, sin embargo, aseguran que Donkin y Hall usaron la patente de Durand. Keevil menciona la cifra de £ 1.000 por la compra del invento (1972: 6), y Durand sigue siendo citado como el "padre de la lata". Sin embargo, los envases de hierro estañado ya eran usados por los holandeses para conservar el salmón, antecedente del proceso empleado con las sardinas (Cutting 1955: 86). El propio Appert visitó Londres en 1814 para intentar vender sus productos embotellados, y encontró a la industria inglesa más avanzada en algunos aspectos.

6. La contribución de los productos enlatados en el funcionamiento del régimen colonial, o más bien en el mantenimiento de la cuisine de la metrópolis en el extranjero, aparece ilustrada en el relato de la señora Boyle sobre su viaje a Wenchi, en el interior de la Costa de Oro, al promediar la Primera Guerra Mundial. La autora advierte que un gran número de cajas que debían transportarse sobre la cabeza desde la estación ferroviaria de víveres de Kumasi contenían "alimentos de todo tipo, provistos por Fortnum & Mason para numerosos funcionarios coloniales, y que iban de un jabón y velas a duraznos enlatados, manteca, salchichas, etc.; en realidad lo suficiente para abastecer la casa del funcionario del distrito durante al menos nueve o diez meses." (1968: 3).

7. A pesar de las tempranas contribuciones a la tecnología del enlatado, la industria británica siguió siendo pequeña hasta los años 1930. Antes de la Primera Guerra Mundial, se importaban grandes cantidades de alimentos enlatados, sobre todo desde América; aun en el campo de los vegetales enlatados, el porcentaje del mercado doméstico en 1924 era sólo del 5,1% (Johnston 1976: 173).

8. Véase en Doudiet (1975) la cocina costeña de Maine desde 1760.

9. Drummond y Wilbraham informan el caso de un pescadero londinense que "ya en 1820 usaba hielo para traer salmón escocés a Londres" (1957: 308-9).

10. Sobre la fabricación y el almacenamiento del hielo en las familias acomodadas en la ciudad india de Lucknow, véase Sharar 1975: 168.

11. Véase L.A. Coser, "Domestic Servants: the Obsolescence of an occupational role" en *Greedy Institutions* (New York, 1974). Según Hobsbawm (1968: 131), la cifra ascendía a 1,4 millones hacia 1871, de los cuales 90.000 eran cocineras y no muchas más, mucamas. Véase también la observación de Keevil sobre el crecimiento de la firma de Fitch Lovell:

La prosperidad, los altos salarios y la inflación también han tenido

> efectos sobre el comercio alimenticio. Los ricos ya no pueden conseguir servidores domésticos que les cocinen. Atraídas por los mayores salarios, cada vez más mujeres aceptan empleos fuera de sus hogares, de modo que se ha creado una demanda de alimentos adecuados y artículos que permitan el ahorro de trabajo. En la actualidad, la sirvienta típica está en la fábrica haciendo máquinas para lavar, y el asistente típico está trabajando en una enlatadora. Una nueva industria manufacturera de alimentos ha surgido (1972: 9).

12. El cambio de nombres, señala Collins, fue uno de los indicios de esta modificación. Post Toasties era antiguamente "Elijah's Manna", y la Compañía Kellogg era la "Sanitas Nut Food Company". "La mayoría de los cereales para el desayuno se comercializaban originariamente como 'naturales', 'biológicos' o, en el caso de Grape Nuts, alimentos 'para el cerebro'" (1976: 41).

13. Véase Anderson 1977: 338; pero también Root 1971.

14. Una norma londinense, revocada en el siglo XIV, disponía "no permitir que los panaderos vendan pan en su propia casa o ante su propio horno, pero permitirles que tengan una canasta con su pan en el mercado del rey" (Davis 1966: 24).

15. Véanse por ejemplo las entradas de los Chester Mayors' Books reproducidas por Furnivall (1897: lxiii).

16. En Chester, en 1591, se tomó juramento a 33 carniceros y 30 panaderos. El juramento de los carniceros incluía una afirmación de que "venderá todas las vituallas, a los pobres y los Ricos, a precios razonables" (Furnivall 1897: 153).

17. En Alemania, eran originariamente *Kolonialwarenhändler* (distribuidores de productos coloniales).

18. Sobre el impacto de las grandes tiendas en el comercio minorista, véase el informe de Keevil sobre el crecimiento de Fitch Lovell:

> Ya en 1900, se estaba produciendo el crecimiento de las grandes tiendas, y en los años 1930, grandes compañías como Allied Suppliers, y Unigate comenzaron a aparecer. Estas compañías se expandieron rápidamente, como ocurrió con las grandes tiendas en todos los rubros, alentadas por el bajo valor de la propiedad y los bajos alquileres. La estandarización del envasado hizo posible la publicidad masiva, que vendía alimentos etiquetados antes de que llegaran al negocio. La venta al por mayor tradicional se transformó en un lujo caro, y las firmas ambiciosas como Fitch Lovell se diferenciaron tan pronto como fue posible. (1972: 8).

19. McCance y Widdowson observan que la distinción entre pan negro y blanco se remonta al menos a la época romana, cuando "el pan blanco... era una de las distinciones de clase" (1956: 6). Por cierto, en el siglo XVIII, el pan blanco en Francia se ofrecía habitualmente al amo y el negro a los servidores, aun cuando comieran sentados a la misma mesa (Flandrin 1979: 105). Pero la molienda y la preparación del pan eran diferentes según las clases, ya que tanto los molinos de agua como los de viento pertenecían en un principio al

feudo o al monasterio. En los tiempos de los normandos y posteriormente, el molinero alquilaba el molino, y los arrendatarios traían su propio grano para moler. Esas relaciones duraron hasta bien entrado el siglo XVII. Como el molino, la panadería también era propiedad del señor; los siervos estaban obligados a traer su comida o su masa para que fuera horneada a cambio de un precio fijo, imposición que intentaban evitar cada vez que les era posible porque no había la misma necesidad de usar el molino y la panadería (McCance y Widdowson 1956: 13-14). Todos los monasterios tuvieron sus propias panaderías hasta su disolución bajo Enrique VIII. Este alimento básico de las masas de la población británica pasó de la producción doméstica en la alta Edad Media, a la panadería del señor bajo el feudalismo, y a la panadería local en el primer capitalismo, hasta la concentración de la producción en unas pocas firmas —cuatro de ellas controlan alrededor del 70% de la producción de pan, según Collins (1976: 18)— y su distribución a través de ese descendiente contemporáneo del almacén, el supermercado.

La preferencia de los chinos por el menos benéfico arroz blanco también estaba asociada con el estatus, en parte porque la molienda era más cara y en parte porque se almacenaba mejor (Anderson 1977: 345). La misma preferencia se encuentra en la India y en Medio Oriente.

20. Véase en Vehling 1936: 33 un comentario sobre la adulteración de los alimentos entre los romanos.

6

El impacto del sistema mundial

¿De qué modo se ve afectado el Tercer Mundo? Para responder a esta pregunta, volvamos a la región que conocemos en detalle. No se trata de una zona que se haya visto directamente involucrada en la producción agrícola o minera de exportación, a pesar de que proveyó gran parte de la mano de obra y recibió muy poco de las riquezas generadas por esas actividades. Debido a la posición marginal de la mayor parte de la zona de sabanas en la evolución reciente del Africa Occidental, los patrones de vida descriptos en uno de los capítulos anteriores subsisten en el grueso de la población del norte de Ghana aún en la actualidad.

Al mismo tiempo, el crecimiento del Estado nacional ha provocado la aparición de una élite dedicada a actividades administrativas, profesionales, políticas y militares, élite que constituye una "nueva clase". Aunque se la llame burguesía o clase media, ésta es en realidad una clase gobernante, y parece curioso referirse a ella como clase media emergente, cuando al menos localmente, nadie está más alto en la escala social. La base inmediata de su formación es la educación. La primera línea de escolares estaba a veces constituida por los hijos de jefes, los tradicionales y los designados por el gobierno, a quienes se les impuso enviar representantes a las escuelas recientemente establecidas. En otros casos, los escolares tenían genealogías menos nobles, y estaban obligados a asistir a la escuela en lugar de los hijos de los jefes. En los años recientes, el reclutamiento alcanzó un espectro más amplio de familias, a pesar de que la antigua élite ha logrado para sus propios hijos posiciones importantes, introduciendo un fuerte elemento hereditario en un sistema ostensiblemente meritocrático.

La fuerza de esta élite no se basaba, en un principio, en posiciones privilegiadas respecto del sistema de producción primaria: la posesión de tierras de labranza no solía figurar en su sistema

de apoyo. Pero la situación está cambiando con rapidez. Desde 1968, los efectos de la Revolución Verde se han sentido incluso en las regiones de sabanas del norte de Ghana, con su suelo relativamente pobre, su cantidad limitada de agua y sus técnicas rudimentarias. Uno de los rasgos característicos del área es en la actualidad el cultivo extensivo del arroz en los valles por medio de tractores y cosechadoras, y empleando variedades de semillas de alto rendimiento. Si bien la élite había tendido anteriormente a mantenerse al margen de la producción agrícola, muchos se han sumado a los hombres de negocio, los jefes tradicionales y otros agricultores contratistas en el cultivo del arroz para la venta. Este nuevo sistema de producción está acompañado por un cambio en la naturaleza de la posesión de la tierra, en las relaciones de los agricultores con la tierra. Para tener acceso al capital necesario, algunos miembros de la élite tienen que pedir préstamos a los bancos, tanto oficiales como privados. Para obtenerlos, se precisan mayores pruebas y seguridad en la tenencia de la tierra que la que el sistema nativo podía dar a un individuo en particular. Todo el proceso de registro, al que recurrieron algunos supuestos propietarios, significó una repentina individualización de la tenencia de la tierra, un apartamiento de los derechos de linaje, de aldea y familiares en favor de la "posesión individual", es decir, una revolución en la vida rural (Goody 1980).

¿Cuál es la influencia de este proceso de formación de clases, que se encuentra actualmente en sus primeras etapas, en los patrones de consumo?

Lo que desempeñó un papel importante en el desarrollo de las economías del Africa Occidental fue la demanda de ingredientes para la producción de alimentos procesados en las metrópolis. Con un comienzo que databa de los años 1830, la exportación de oro, marfil, kola y esclavos pasó a un segundo lugar frente a la venta de aceite de palma y, después de fines de siglo, de cacao. El aceite de palma se utilizó primero en la fabricación de jabón, y luego en las nuevas industrias de procesamiento de alimentos en Europa; el cacao y el chocolate pasaron de ser un artículo de lujo a ser uno de uso cotidiano, lo que significó un brutal aumento en la demanda del producto, que ahora debía cultivarse y no simplemente recolectarse.

Como ocurrió con el azúcar, los cambios en la demanda de alimentos, asociados al desarrollo de una fuerza de trabajo urbana, del transporte a gran escala, de las técnicas de conserva y los cambios en la distribución (por ejemplo, en la comercialización) crearon las condiciones para la exportación masiva de materias

primas desde el Africa Occidental. Proveyendo nuevos alimentos para los europeos, estos países adquirieron las divisas requeridas para la importación de artículos manufacturados. Algunos eran bienes de capital, muchos eran items de consumo. Gradualmente, la Revolución Industrial comenzó a cambiar los hábitos alimenticios de las zonas rurales del Africa Occidental mediante la provisión de azúcar barato, cerveza embotellada y, sobre todo, productos enlatados, como sardinas, pasta de tomate y leche, que comenzaron a ser fundamentales para importantes segmentos de la población, en especial los segmentos trabajadores y móviles.

Es en el ámbito doméstico donde vemos más claramente el impacto de los patrones culturales de las naciones industrializadas sobre los estilos de vida locales. Las casas de los funcionarios gubernamentales (un alto porcentaje de viviendas no tradicionales es construido y asignado por el Estado) están construidas de acuerdo con planos difundidos en todo el mundo occidental. A menudo se construyen con bloques de cemento, techos a dos aguas y pórticos. En las ciudades, el agua corriente y la electricidad son necesidades primarias, lo que entraña un gran gasto de recursos para mantener un suministro intermitente y permitir la importación de equipamiento doméstico —refrigeradores, radios, cocinas— al que dan acceso las nuevas fuentes de energía. Se considera que el automóvil es una necesidad de todos los funcionarios principales y un objetivo de los funcionarios menores; estar "motorizado" también implica la importación de equipos caros y de la energía necesaria.

Además del equipamiento doméstico importado, en las casas se encuentran muebles fabricados en Ghana pero diseñados siguiendo las líneas de las viviendas de los suburbios europeos. La sala posee sillones, mesas auxiliares, un aparador y, en los mejores bungalows y residencias de descanso (descendientes de las casas redondas de adobe con techo de paja que se construían para los primeros funcionarios de distrito), los pisos tienen moqueta. Hay cortinas en las ventanas, cojines en los sillones y ceniceros en las mesas. A un lado, hay una mesa para comer, rodeada de sillas con respaldo alto, que se tiende para las comidas al modo impecable de un hotel pequeño, con cubiertos, vajilla y a veces un mantel. Los utensilios de los modos occidentales de consumo son parte de la vida cotidiana, al menos en este nivel.

Sin embargo, ni la cuisine ni los modales en la mesa de Occidente se han impuesto a las costumbres locales. Si bien los miembros de la élite conocen perfectamente las normas occiden-

tales, en su casa y cada vez más en público, prefieren los usos nativos. El potaje aparece regularmente en la mesa, acompañado por una sopa de carne o a una salsa preparada con quingombó, tubérculos, tomates o verduras. Uno tiende a sorprenderse ante la ausencia de variedad; un hombre puede comer sólo potaje (*saab*) todos los días si fuera posible, y esto a veces ocurre con quienes han residido en Europa durante largo tiempo y se han visto forzados a adaptarse a los sustitutos locales. Pero esta fidelidad se torna menos sorprendente cuando se observa la regularidad con que la carne, los macarroni con queso o la hamburguesa aparecen en la mesa de los anglosajones, para no mencionar el carácter invariable de los desayunos, tanto en Francia como en Holanda, Alemania o Escocia. Lo que difiere en Africa es la virtual ausencia de recetas alternativas o diferentes para las distintas clases sociales o en ocasiones festivas.

El alimento tradicional requiere un tratamiento tradicional. El potaje se come preferentemente con los dedos más que con instrumentos mediadores comunes en Occidente. En los hoteles y restaurants de todo el mundo, los cubiertos occidentales dominan la mesa, con la excepción parcial de China y Japón, que tienen sus propios mediadores entre los dedos y el alimento. En el norte de Ghana, como en otras partes de Africa, los instrumentos de consumo se limitan a un bol, además del uso ocasional de una cuchara de madera. El comensal levanta una porción de potaje entre el pulgar y los demás dedos de la mano derecha, la sumerge en otro bol con condimentos y rápidamente la introduce en su boca. Esta sigue siendo la práctica común, acompañada por un cuidadoso lavado de las manos antes y después de la comida, procedimiento que tal vez se haya vuelto más deliberado en los últimos años, pero que siempre fue un rasgo de la cultura islámica de la región. Tanto la cuisine como los modales en la mesa tienen un valor positivo entre los hábitos tradicionales; se los considera vinculados a la lengua materna, otro de los componentes básicos del ámbito doméstico, ya que el inglés es el idioma del mundo exterior.

Si bien la cuisine y los modales permanecen casi intactos en el nivel doméstico —a excepción de algunos cambios que analizaremos a continuación—, no es ése el caso en el nivel público. Para las ocasiones formales, definidas en el contexto de la nueva vida, la gente acude a los restaurants, algunos de los cuales ofrecerán "cocina europea", aunque otros servirán además las típicas comidas de Ghana. Las ocasiones formales requieren alimentos formales que tienden a definirse como europeos. Pero es en lo que se bebe

más que en lo que se come donde se manifiesta la influencia externa de las sociedades industrializadas y el crecimiento interno de la diferenciación. La cerveza embotellada ha conquistado el mercado de élite, aunque exista un escalón superior que prefiere el whisky y el cognac; por otro lado, el grueso de la población rural fuera de las áreas musulmanas persiste en el consumo de la cerveza destilada localmente. En otras palabras, la progresión bebidas locales/cerveza embotellada/alcoholes caracteriza la jerarquía trabajadores rurales/élite baja/élite superior, aunque incluso esta última beba principalmente cerveza, en tanto que los alcoholes destilados en la zona (*akpetashi*) se están difundiendo por todos los distritos del país.

La cerveza se elabora y se embotella en Ghana. Como en otros países africanos, la fermentación de esta bebida fue uno de los primeros procesos de manufactura establecidos, del mismo modo que desempeñó una parte importante en los primeros avances industriales de Europa. Mathias escribe sobre una nueva era en la elaboración de la cerveza que comenzó en Londres en 1720 con la introducción de la "cerveza negra" (*porter*). Ya en el período 1578-1585, las 26 Cervecerías Comunales de Londres, así como las ubicuas cervecerías de las tabernas, eran los más importantes consumidores no domésticos de carbón; un siglo más tarde, Londres tenía 194 Cervecerías Comunales, ninguna de ellas demasiado amplia en esa época, pero todas capaces de operar a escala comercial, vendiendo cerveza a las tabernas en un radio de cuatro a seis millas, límite económico para el área de comercialización cuando se disponía de transporte terrestre (Mathias 1959: xvii). Un factor crítico en este desarrollo de la industria fue el cambio de ale a cerveza; la temprana introducción del lúpulo desde los Países Bajos había acentuado el sabor y también actuado como conservante, elemento necesario en un producto industrial que debía trasladarse y almacenarse. El segundo factor fue el desarrollo de *porter*, cerveza más fuerte y, según Mathias, la única que se adaptaba a la "producción masiva" de esa época. Fueron por cierto los fabricantes de *porter* más que los de ale quienes establecieron las más importantes firmas cerveceras a fines del siglo XVIII. Su crecimiento dependió de los avances en el comercio que se produjeron desde 1720 en adelante, y que fueron introducidos por los "cerveceros no manuales", como los llamó Charles Barclay, quienes se industrializaron incluso antes de las grandes transformaciones de la industria textil durante la "Primera Revolución Industrial" (1750-1840).

También en Ghana fue la cerveza, junto con la minería, la que abrió el camino. Pero dado que algunos ingredientes tenían que importarse —cebada, malta, lúpulo, hasta las botellas—, la demanda en continua expansión y aparentemente insaciable provocaba con frecuencia situaciones de escasez. En tales condiciones, el control sobre estos productos de consumo es un rasgo central en la comunidad local; tener la licencia y la capacidad para comprar cerveza de fábrica es una fuente tanto de poder como de lucro. Así como la cerveza elaborada localmente sigue siendo un elemento esencial en toda reunión social entre los campesinos lodagaa, la embotellada cumple la misma función en la élite. "¡Navidad sin cerveza!", exclamó uno de mis amigos recientemente, criticando implícita pero acerbamente la economía de Ghana y el régimen militar que controlaba en parte el país. Algunos días más tarde, otro amigo caminó cinco millas hasta un mercado de Alto Volta para comprar una botella de cerveza a cinco cedis, una libra según el cambio oficial.

La nueva distribución, surgida del contacto con las sociedades industrializadas, trajo aprejados otros cambios significativos en la dieta. Durante muchos años, aun los mercados más pequeños vendían alimentos en lata importados. Una gran parte de esas importaciones estaban constituidas por latas de sardinas y de puré de tomate. La proteína animal siempre era escasa y de precio elevado; lo mismo ocurría con el pescado, salvo en algunas localidades favorecidas, cercanas a la costa. Las sardinas eran un medio fácil de preparar una sopa nutritiva y sabrosa, a veces mezcladas con carne y a menudo con tomate. El tomate se adaptó bien en el Africa Occidental; fue traído desde América por barcos europeos junto con muchos otros productos agrícolas que desde entonces se convirtieron en elementos esenciales de consumo: maíz, mandioca, tubérculos, calabaza. Pero se trata de productos estacionales, y por lo tanto sólo están disponibles durante una parte del año. El proceso industrial de enlatado los volvió disponibles y más baratos, y los independizó de las estaciones; hizo con la carne y las legumbres lo que otrora habían hecho los primeros métodos de almacenamiento de cereales, porotos y ñames en graneros y recipientes: los conservaron al menos durante todo el ciclo anual de producción, de modo que el hombre dejó de depender, como sucede en las sociedades de cazadores y recolectores, de la búsqueda continua de alimentos para el consumo inmediato.

En la actualidad, las latas de sardinas y de pasta de tomate no son tan frecuentes como lo fueron en el pasado reciente. En

tanto alimentos importados, dependen del estado de la economía nacional; ya a mediados de la década del sesenta, se produjeron carestías. En 1979, era casi imposible obtenerlos, a pesar de la gran demanda. Esta demanda de alimentos enlatados surge por las mismas razones que en Europa: no sólo el producto es relativamente barato, sino que además proporciona un alimento adecuado a la dieta de conductores, labriegos y otros trabajadores que se ven temporariamente privados de los servicios domésticos de sus propias esposas y desconfían de las mujeres extrañas.[1] A los viajeros, en particular, les preocupa la posibilidad de ser "envenenados" por la comida preparada por personas ajenas a su grupo doméstico; los alimentos envasados están a salvo de los venenos.

La demanda generó grandes esfuerzos en el procesamiento local de carne, pescado, frutas y verduras. En esos intentos, como sucedió en otros países, los comestibles fueron precedidos por las bebidas. La producción de cerveza fue uno de los primeros procesos industriales establecidos en Ghana. En esa época, se trataba de un emprendimiento privado. Después de la Segunda Guerra Mundial, una fábrica de enlatado estatal comenzó a procesar fruta y pescado. En el norte de Ghana, la actividad industrial está prácticamente confinada a las dos plantas construidas cerca de Bolgatanga para el enlatado de carne y tomates, que no cuentan con fondos públicos. Los problemas de suministros, repuestos y gestión obstaculizaron esos intentos de industrializar el procesamiento de alimentos. Sólo la cerveza y ahora los alcoholes han alcanzado un éxito notable, y el país aún tiene que recurrir a fuentes externas para gran parte de lo que consume, o desearía consumir.[2]

Sin embargo, y tal vez debido a que su producción sigue en manos de pequeños panaderos locales, el pan ha tenido mejores resultados. Pan y ale habían sido los elementos fundamentales de la dieta de muchos europeos hace siglos, pero su difusión es más sorprendente en un país donde no crecen el trigo ni cereales similares. En Europa, como señalamos, la expansión hacia el norte del pan desde el Mediterráneo estaba vinculada a la conquista romana y a los misioneros cristianos, quienes sacralizaron este alimento mediante su empleo en la misa:

> El pan nuestro de cada día, dánoslo hoy.

En Ghana intervinieron los mismos factores. Pocos alimentos europeos han tenido una recepción tan entusiasta por parte de las

clases populares, y una razón de ello es, como sucedió con las sardinas, su adaptación como alimento para viajeros, ya horneado, fácil de transportar, un alimento que no los pone a merced de mujeres extrañas, evitando el miedo al envenenamiento y la brujería.

Son las mujeres quienes hornean el pan, que ahora puede comprarse en cada pequeña aldea al costado de los caminos, donde los transportes se detienen para descansar, para recoger pasajeros o para cargar mercaderías. Dos elementos son necesarios para comenzar esta artesanía. En primer lugar, la importación del trigo, ya que los cereales locales no son adecuados para la panificación, aunque en otros lugares se elaboran pasteles y tortas con mijo y maíz. En segundo lugar, los métodos de cocción tenían que transformarse mediante la introducción del horno, un espacio cerrado con calor aplicado tanto desde afuera mediante un fuego como desde adentro mediante rescoldos. Los hornos eran, desde luego, característicos de la Edad de Bronce en las civilizaciones del Cercano Oriente, donde se usaban no sólo para cocer sino también para hornear arcilla para ladrillos, tabletas y vasijas. En Africa, las vasijas se horneaban con un fuego encendido en la parte superior, en tanto que los ladrillos se secaban al sol. Con la cocción del pan, aparecieron por primera vez hornos en todas las pequeñas ciudades.

Más recientemente, la panadería pasó de ser una artesanía a ser una industria a pequeña escala. La industria comenzó con plantas a gran escala instaladas por capitales extranjeros y luego por el Estado. Luego, fueron los empresarios privados quienes, respaldados por préstamos bancarios estatales, compraron hornos eléctricos para poder elaborar pan en cantidades mayores que los panaderos artesanales.[3] El cambio en la escala también en este caso acarreó una mutación: la tarea femenina se convirtió en masculina.[4]

La cambiante situación en el frente culinario es más marcada en las áreas urbanas del sur, donde la alimentación de los nuevos miembros del parlamento, docentes universitarios, oficiales del ejército y hombres de negocios incluye ahora el consumo regular de items como leche envasada, té, azúcar, cereales para el desayuno, etc. Las áreas metropolitanas están afectadas por las comunicaciones transnacionales que se producen en los hoteles, las universidades, los negocios y el gobierno. Así como hay en efecto una estandarización internacional del calendario, y en especial de las épocas festivas (en el norte de Ghana la Navidad se está transfor-

mando en "vacaciones", con asueto y reuniones familiares, para cristianos, musulmanes y también paganos), la estandarización de los alimentos y los modales en la mesa proporciona el idioma para comunicarse durante las comidas, una suerte de esperanto culinario.

Los cambios en la dieta privada, a diferencia de la pública, afectan a los niños más que a los adultos, y para aquéllos, la leche enlatada, los cereales para el desayuno y otros productos similares se consideran necesidades. En Acra, las fiestas de cumpleaños de los niños de la alta burguesía pueden ser muy elaboradas y completas, con pastelería y tortas heladas —toda la parafernalia de una reunión un poco formal en un suburbio londinense, pero que representa un gasto mayor de dinero, tiempo y esfuerzo, e incluye bebidas alcohólicas para los adultos.

El hecho de que el cambio en los patrones de alimentación se centre especialmente en los niños es en parte el resultado de la importancia otorgada al "cuidado de los niños" en el nuevo sistema educativo. Pero también refleja una inversión directa en la próxima generación, un esfuerzo por mantener y mejorar los estándares alcanzados, característico de un grupo cuyo estatus depende de sus logros educativos. La fiesta de cumpleaños representa, pues, una pretensión de prestigio tanto para la futura generación como para la presente, un prestigio que tiene que lograrse compitiendo con otros. De allí la magnitud de la inversión. Pero ésta es inevitablemente selectiva. El tratamiento bastante similar que se dispensa a los hijos de parientes (clasificados como "niños") y que caracteriza las sociedad indígenas no ha desaparecido del todo; la ayuda es ofrecida y buscada por los parientes, en especial en el campo de la educación y el empleo. Sin embargo, la disposición a invertir en los hijos ajenos es menos manifiesta, o está motivada por consideraciones más pragmáticas. Los niños de los parientes residen ahora en la casa como "sirvientes" más que como iguales. En el hogar, los cuartos para los sirvientes tienden a estar separados de la vivienda, siguiendo el patrón colonial. Y los "niños" tienden ahora a ser llamados "sobrinos" y "sobrinas", y para ellos nuestros hermanos y hermanas son sus "tías" y "tíos" más que sus "madres" y "padres".[5] La unidad de consumo tiende a cambiar del "hogar colectivo" a la "familiar nuclear". Al mismo tiempo, hay un aumento en las actividades conjuntas del marido y la esposa, al menos en lo que respecta a los asuntos financieros de la élite (Oppong 1974). La pareja permanece unida aunque deba separarse de las respectivas parentelas, lo que subraya más los lazos de conyugalidad que

de afinidad, la díada marido y esposa. Por cierto, éste es un proceso de diferenciación que a veces se describe como la "emergencia de la familiar nuclear". Sin embargo, la familia nuclear no surgió en una época determinada: siempre estuvo presente. Por otra parte, la precisión de sus límites ha cambiado con el tiempo; ha habido un aumento en el grado de separación respecto de los parientes menos cercanos, lo que muchos consideraron como un movimiento en dirección del "individualismo". Este es el proceso que presenciamos en la élite del presente, y que se vincula a la diferenciación entre los hombres.

El proceso es visible no sólo en el consumo, sino también en los patrones de casamiento; de hecho, ambos están relacionados entre sí. Para los individuos cuyas actividades dependen del mantenimiento de las conexiones de índole política y religiosa entre la aldea y la ciudad, el matrimonio polígamo constituye un modo de vincular las dos áreas de actividad: tener una esposa en cada uno de esos ámbitos es el medio para lograrlo (Fortes 1954; Clignet 1970; E. Goody 1973). Pero para los que fueron educados en la escuela y utilizan la cultura escrita como un factor de movilidad social, para los que se convierten al cristianismo y adoptan la pareja occidental, la posibilidad de poligamia suele estar excluida. Las esposas alfabetizadas, es decir, las esposas con el *mismo* bagaje cultural que el marido, se vuelven deseables, a menudo imprescindibles, en algún momento de la carrera del hombre. Y estas esposas suelen insistir en la monogamia. El matrimonio en sí mismo puede diferenciarse, y el marido no sólo tiene una esposa legítima sino también una "esposa exterior", una concubina cuyos derechos son menores aunque sus recompensas sean mayores (Harrell-Bond 1975). Esta diferenciación de los compañeros sexuales es característica del matrimonio europeo más que de las instituciones tradicionales africanas (Goody 1976), pero cada vez está más difundida. El divorcio constituye otra alternativa. Como lo señala Gibbal a propósito de Abidjan, quienes ascienden en la escala social simplemente abandonan a sus esposas analfabetas en favor de una más adecuada (1971: 197). El alfabetismo en sí mismo ha tenido un efecto divisorio en estas culturas —en realidad, en todas la culturas—, ya que impone no sólo una dicotomía entre letrados e iletrados, sino también una escala de logros que discrimina entre aquéllos con mayores o menores calificaciones en esa esfera. Es una medida de "diferencia" que penetra en todas las culturas con escritura.

La tendencia no es simplemente que los alfabetizados se

casen con mujeres capaces de leer y escribir, sino que se casen con personas similares también en otros aspectos, lo que entraña una "desestructuración" de las sociedades tradiciones y una nueva estrategia para el grupo social. "Los matrimonios entre los hijos de la clase dominante son una prueba de ello, así como los casi insuperables obstáculos que los habitantes de las ciudades, recientes o no, encuentran cuando quieren casarse con la hija de un 'gran hombre' ".[6] Incluso más abajo en la jerarquía, los padres tienen ideas muy precisas sobre la elección del novio:

> Los hijos son libres para elegir un compañero perteneciente a otro grupo étnico, pero por otra parte estarán constreñidos por el origen social y el nivel socioeconómico del futuro cónyuge. De este modo, la evolución de las prácticas de matrimonio en las ciudades es uno de los mejores indicios de la emergencia de una sociedad de clases (Gibbal 1971: 197).

Con el advenimiento de la escritura, así como con la creciente diferenciación de creencia, propiedad y entrenamiento que trae aparejados la "modernización", los jóvenes de diferentes grupos en las ciudades se casan entre sí. Emergen así las subculturas; el matrimonio va hacia adentro; los procesos son complementarios.

La dirección de estos cambios no está determinada por el sistema mundial únicamente. La naturaleza de las sociedades indígenas es un factor de gran importancia; también lo es la naturaleza del proceso colonial. En el patrón de las fiestas de cumpleaños infantiles en Acra tenemos un claro ejemplo de la influencia de un régimen colonial determinado sobre la práctica local; los miembros de diferentes grupos étnicos ofrecían fiestas similares, al igual que sus esposas expatriadas. A pesar de la brevedad del contacto, los regímenes coloniales han tenido una influencia sorprendentemente fuerte en algunos aspectos de la conducta de los habitantes de sus respectivos territorios, en especial en las preferencias alimentarias. La primera experiencia que atestigua la intensidad de esta influencia la tuve en mi primera visita al norte de Ghana (llamada entonces la Costa del Oro), cuando se había dispuesto un partido de fútbol entre el equipo del distrito y uno del área adyacente del Alto Volta. En esa época, una era una colonia británica y la otra, una colonia francesa. El equipo de la Costa del Oro volvió a su casa maravillado por la dieta de ensaladas que les habían ofrecido y se sorprendieron aún más con los modos de saludos adoptados por los integrantes de su propia tribu del otro lado de la frontera. En varias ocasiones, fui

testigo de la incomodidad de los ghanianos al ver a un hombre saludar a otro con un beso, a pesar de las raíces bíblicas de este comportamiento, o al ver las dificultades para conseguir cerveza en un país que, en cambio, poseía vino. Ver a otros africanos comiendo una comida completa con vino y queso importada de París hace surgir no sólo la sospecha de que los demás han estado sujetos a presiones coloniales o neocoloniales más penetrantes, sino también a algunos de los sentimientos que los ingleses a veces experimentan en el "continente" —en especial en aquellas partes de Europa que no sufrieron ni disfrutaron esa limpieza a fondo de las culturas llevada a cabo por la Reforma. Los gustos desplegados en esas ocasiones más formales evocan para ellos el lujo, incluso el exceso.

Los africanos no han abandonado su forma indígena de cocinar, al menos en el norte de Ghana, a pesar de la modificación en los patrones de consumo que ya hemos mencionado. La dependencia de las cosechas y las cocineras locales, combinada con la permanente presión del cuidado maternal y las responsabilidades parentales no permiten que eso suceda. Pero la tolerancia ante lo extraño está determinada por la presencia de extranjeros. Así como emplean la lengua inglesa para la política, la religión y la educación, también usan una variedad de la cocina inglesa en los contextos formales, sin abandonar el uso de la lengua materna y de las recetas maternas en otras situaciones. Esta emergencia de una diglosia tanto culinaria como lingüística da origen a una situación que consideramos relativamente estable, y no sólo como un punto en un progreso continuo desde una situación monolingüe a la siguiente. La diglosia es parte de un sistema emergente de estratificación sociocultural, una verdadera jerarquía. Pues así como tenemos una progresión en el nivel del consumo de bebidas (cuadro 1) y en menor medida del alimento, también las demás fases del proceso de producción y distribución presentan diferencias recurrentes del mismo tipo, que se resumen *grosso modo* en el cuadro 2. *Grosso modo*, porque toda representación de este tipo tiende a establecer contrastes en lo continuo y dejar de lado la superposición en favor de las interrupciones, a establecer distinciones permanentes y no contextualizadas. Con esta advertencia, el cuadro puede cumplir con un propósito limitado en el esfuerzo por formular y comunicar rasgos.

Cuadro 1. *La progresión de las bebidas*

	Bajo	Medio	Alto
Rural	cerveza de mijo vino de palma	cerveza embotellada	+ whisky cognac
Urbano	+ bebidas alcohólicas destiladas caseramente		

Desde luego, no fue sólo en la esfera del alimento donde los métodos de producción industrial dejaron su marca en el norte de Ghana. También la importación de productos más baratos tuvo amplios efectos sobre los patrones de consumo en un sentido lato, lo que condujo al abandono de técnicas locales en favor de la actividad productiva de los demás. Los efectos radicales del hierro barato ya se han mencionado. Lo mismo sucedió con la ropa, el más importante ítem de manufactura local en el sistema del mercado nativo.[7] En su informe sobre el comercio precolonial, Binger (1892) observa cómo la ropa hausa era más barata que la local, aun cuando se encontrara a mil millas de su punto de origen. Estos productos locales de centros regionales compitieron entre sí de manera más restringida. Sin embargo, también se importó ropa para uso de las principales cortes y de los mercaderes más ricos del Africa Occidental, a través del Sahara desde la costa mediterránea, posiblemente incluso desde Gujerat en la India, que poseía un floreciente comercio exportador mucho antes de la "expansión de Europa" en Medio Oriente, Egipto, Indonesia y China, y en la costa este de Africa.[8] La apertura de una ruta directa a la India alentó la importación de textiles, pero fue esencialmente el económico producto manufacturado en Inglaterra y Francia, que a menudo imitaba los diseños y texturas de las mercancías indias más caras, lo que modificó el mercado a partir de 1840, cuando comenzaron a fabricarse artículos de algodón accesibles para un sector más amplio de la población. En años recientes, esos artículos se volvieron necesarios en todas las áreas tribales, excepto en las más resistentes. Las fábricas locales han comenzado a producir el tipo de prenda adecuada, pero como sucede en otras esferas, la deman-

Cuadro 2. *La diferenciación de los estilos de vida*

		Bajo	Medio	Alto
Producción		Las esposas ayudan en la labranza (rural) en el mercado (urbano)	Las esposas se dedican a actividades comerciales	Esposas profesionales y comerciantes
Distribución	(crudo)	Granero (rural) Mercado (urbano)	Mercado/ tienda	Tienda
	(cocido)	Mercado	Restaurant local	Hotel
	(personal)	Mujeres	Mujeres/ hombres	Hombres
Preparación (cocina)	(fogón)	Piedras	Cocina a leña	Cocina eléctrica
	(recipientes)	vasijas de barro	Bandejas de metal	
	(personal)	Esposas y parientes (rural)	Esposas más "mucamas"	Sirvientes/ cocineros
Consumo (mesa)	(instrumentos)	Dedos	Dedos, cuchara	Cubiertos
	(recipientes)	Bol	Plato	Vajilla de porcelana más mantel
	(lugar)	Piso	Mesa	Mesa
	(personal)	Se come con congéneres; los hombres son servidos por las esposas		Se come heterosexualmente; los camareros y mucamos son varones

da ha aumentado mucho más rápidamente que la oferta, lo que exige mayores ingresos de materias primas, instalación de maquinarias y capacitación provenientes de ultramar.

El jabón y los ungüentos son otros dos items de cuya producción dependen todos los niveles de la población. Sucede lo mismo con los fósforos, necesarios para encender el fuego. En todas estas áreas, la tecnología previa ha sido prácticamente olvidada en apenas cincuenta años. Cuando estuve en Guinea a fines de 1978, era imposible comprar jabón, o cualquier otro artículo industrial, de manera normal, es decir, en una tienda o puestos de venta. Incluso el jabón producido en las fábricas ghanianas había desaparecido de los estantes de las tiendas y de los puestos de los mercados. A veces podía encontrarse una barra en la casa de un amigo, ya que en la llamada *kalabule*, economía de intercambio ilícito (Goody 1980), los stocks de artículos eran adquiridos por individuos y luego vendidos a precios mayores para hacer frente a los altísimos índices de inflación, los bajos salarios y la deplorable carestía de productos. El jabón local elaborado según los métodos tradicionales podía encontrarse en el mercado, pero era de calidad inferior, sobre todo porque la tecnología había caído en desuso.

Con las azadas —los instrumentos básicos de producción—, la situación era aún peor. No sólo habían desaparecido del mercado, sino que además se había perdido el saber para la fundición del hierro. Nadie deseaba revivir los simples y laboriosos métodos practicados hasta comienzos de siglo. Lo que estaba a la venta en el mercado eran los tristes remanentes de viejas hojas de azada, desgastadas por años de ardua utilización. Para obtener nuevas azadas había que recurrir al *kalabule*, o incluso cruzar la frontera internacional y comprar, a precios desorbitantes, las nuevas azadas importadas para gran provecho de aquéllos en cuyas manos había caído las subsidiadas importaciones ghanianas.

Lo importante es que estas mercancías manufacturadas tienen una distribución tan vasta que la dependencia de la sociedad respecto de ellas es ahora enorme. El hierro, la ropa y las sardinas importados ya no son "artículos prestigiosos" o "valiosos", items *de luxe* que Binger encontraba en el mercado de Salaga en 1880; se trata de productos del comercio masivo, de primera necesidad en la tienda y el mercado locales, ampliamente difundidos entre la población, aunque no todos tengan igual acceso a ellos. Su adopción ha sido tan rápida y extensiva que la producción local de artesanías casi ha desaparecido, excepto la de los tejidos. Lo sucedido no es tanto un ejemplo de "subdesarrollo" sino de "des-evolución", de

reemplazo de las artesanías locales por artículos manufacturados en el extranjero. Aun cuando la manufactura se produzca en el país, los procesos industriales dependen del acceso a materias primas y maquinarias que deben comprarse en el exterior.

La masividad de la importación de ropa, aceite, jabón y otros items hace que las sociedades dependan, y en cierto modo interdependan, del mundo exterior. Los regímenes políticos se vuelven entonces vulnerables a las consecuencias de los cambios externos en el precio de la distribución de esas mercancías. Estos cambios afectan la economía doméstica de manera directa y muy explícita, ya que atañen a la comida diaria, la bebida, la ropa que llevamos, las herramientas que usamos.

Es fácil contrastar, con cierto sentimentalismo, la autosuficiencia de las antiguas comunidades con la dependencia generada por el impacto de la producción industrial, proceso que no podía dejar de afectar la alimentación. Pero sería un error imaginar que las sociedades africanas precoloniales eran autosuficientes por completo, o que se autoabastecían en un sentido absoluto. Ya existía en ellas una división del trabajo, una división en la distribución de las materias primas y la capacitación, lo que implicaba un intercambio que no era del tipo ya citado de reciprocidad o transferencia, sino también un comercio, tanto local como a grandes distancias. Por otra parte, la mayoría de las ciudades eran agrícolas, pues la vasta mayoría de sus habitantes participaban en la producción de alimentos primarios, una situación muy diferente de la descripta por Marco Polo para las enormes ciudades de China, con sus inmensos mercados y desarrollados medios de transporte.

La industrialización tuvo, por ende, importantes efectos que, como parte de un proceso mundial, tuvieron de algún modo mayor alcance debido al grado de autosuficiencia local. No me refiero aquí a los cambios asociados a la "Revolución Agrícola", tampoco a la posterior aplicación de la mecanización en la labranza, ya que estos procesos desempeñaron un papel modesto en el norte de Ghana hasta hace muy poco tiempo, sino más bien al viraje a los alimentos procesados, a las mutaciones en los patrones de consumo como resultado de la introducción de sardinas y pasta de tomate, del pan y la cerveza en la dieta del país. Este proceso es parte de los cambios producidos en las naciones industriales, donde el grueso de la población ya no está implicada directamente en la producción de alimentos, con las marginales excepciones de una parte de los obreros y de las huertas de la clase media. Se trata de un cambio que da a la cocina una cualidad especial en la

sociedad urbana occidental, porque está disociado parcialmente de la preparación de alimentos y totalmente de su producción. Los ingredientes llegan ya preparados, a veces ya mezclados. La harina está molida, el pan horneado, los caracoles rellenos, la pasta congelada, el queso y el vino listos para la mesa.

No quisiera subestimar el papel de la producción a menor escala y la creación de la comida cotidiana en las sociedades industriales, ni el de la división de la labor productiva y la función del alimento preparado en las sociedades preindustriales. Casi no se cocina en las ciudades hausa de Nigeria, excepto por la noche, a veces ni siquiera entonces. La gente recurre a una mujer del vecindario que cocina para vender (Schildkrout 1978: 128). En la ciudad gonja de Daboya, a los niños de la sección de tejedores se les da una pequeña suma de dinero todos los días para que compren el desayuno a una mujer de la sección, práctica establecida durante largo tiempo en otras partes del norte de Ghana.[9] La compra de alimento ya cocido se hizo más común con el crecimiento del alimento industrial en las sociedades en las que tanto el marido como la esposa trabajan (en parte por sus altas potencialidades para consumir), y donde la acción colectiva (reunirse, tanto para comer como para divertirse) es mínima. Cuando las actividades recreativas se llevan a cabo dentro del propio grupo doméstico, existe una tendencia a ciertos alimentos. Esto es típico de la cena frente al televisor, iniciada en los Estados Unidos. La comunicación electrónica implica un alto consumo de bienes, una pesada carga de trabajo y más "entretenimiento en el hogar"; excepto en las ocasiones festivas, la "cocina hogareña" se reduce a una cuestión de exponer al calor.

El equivalente inglés de la cena frente al televisor es ese prototípico plato para llevar, pescado y papas fritas, que ni siquiera requiere ser calentado si fue envuelto cuidadosamente. Este plato hecho parece estar en vías de desaparecer; tal vez su origen obrero urbano lo perjudique en estos tiempos de "aburguesamiento", aunque los altos precios del pescado, el combustible y el trabajo también han contribuido a su desaparición. El nuevo equivalente que posee un estatus más elevado en su contenido, producido por inmigrantes que trabajan más arduamente y a quienes se les paga menos, es la comida china para llevar, que provee alimentos listos parcialmente manufacturados. Nuevo en este país, ya que en el país de origen, este modo de provisión de alimentos cocidos tiene una historia que se remonta a la Edad Media.

Estos rasgos del suministro urbano de alimentos no son

inventos del mundo de la posguerra. Tampoco se trata de la industrialización del alimento en sí misma. Como hemos visto en el capítulo precedente, en el siglo XIX, muchos de nuestros ancestros (o aquéllos que contaban con servidumbre) abandonaron la elaboración de conservas de carne y adoptaron los productos Bisto. Fue entonces cuando muchos dejaron de hacer jamón y lo compraron en la tienda local.

Cada transformación de la economía que afecta los procesos de producción y distribución tiene influencia en la cocina. Pero ninguna ha sido más radical en su efecto que el proceso de industrialización, que ha afectado a todos los tipos de sociedad moderna —socialista, capitalista, fascista, militar y toda la gama de formas "mixtas". Y ha afectado tanto la distribución como la producción. El foco crítico de la distribución en la economía industrial no es el mercado, que en la mayoría de la sociedades avanzadas sigue siendo un residuo ecológico dedicado a lo no envasado, lo no enlatado, lo crudo. El foco es la tienda, el negocio, el SUPERmercado, el HIPERMERCADO, estén organizados por compañías, cooperativas o comerciantes.

Es difícil encontrar ahora una aldea sin su negocio, una ciudad sin almacenes, con todos los alimentos esenciales que pueden proveer. Si no hay carniceros en la aldea, hay carne enlatada en el negocio. Si no hay panadero, habrá pan y bizcochos envueltos. Si no hay verduleros, se encontrarán frutas y verduras desecadas y congeladas, y toda la panoplia de "artículos de primera necesidad" importados: té, café, especias, alrededor de los cuales se fue acumulando la venta de otros alimentos básicos en el negocio del almacenero.

El efecto de este cambio en la producción y distribución ha sido radical. El alimento industrial tiende a reducir las diferencias dentro de y entre sistemas socioculturales. El alimento procesado es más o menos el mismo en Ealing que en Edimburgo; el objetivo de los fabricantes es alcanzar una distribución tan amplia y estandarizada como sea posible. Los copos de maíz hacen su aparición en el desayuno ghaniano; la Coca-Cola se consigue en todo lugar donde la compañía pudo cerrar un acuerdo beneficioso. Dado que ganan con la demanda, estos items rara vez están dirigidos a un mercado de élite o de especialistas; el objetivo general es atravesar los límites de clases y regiones. Lo cual, a su vez, postula cierta distribución del poder de compra efectivo, cierta disminución en la brecha de ingresos, tanto entre elementos distintos dentro una sociedad como entre naciones.

No subestimamos las diferencias regionales que subsisten: por ejemplo, las analizadas por Allen para el caso de Inglaterra (1968), las que sólo son muy visibles en Francia, para no hablar de aquéllas que marcaron los diferentes "Mundos" en que la historia y la política habían dividido el planeta. Sin embargo, la similitud del envasado de alimentos, la variedad de bebidas en los aeropuertos, la identidad de las comidas en los hoteles internacionales tienden a fomentar la homogenización del gusto que acompaña los procesos industriales del sistema mundial. Tampoco se trata de una cuestión de élite. Los alimentos envasados, como las sardinas y la pasta de tomate en Ghana, llegan a los hogares comunes. Y ahora, los medios electrónicos proporcionan una fuerza aun más potente que cala hondo en el corazón del grupo doméstico, influyendo en sus preferencias alimenticias, su conducta lingüística, sus modales en la mesa. Hace tiempo, la mecanización de la escritura hizo que los calendarios y almanaques impresos intervinieran en favor de la estandarización, proceso que fue también estimulado por la alfabetización masiva y la producción industrializada de material impreso como los periódicos, con sugerencias culinarias, recetas y detalles de las labores domésticas. Pero el contacto estrecho y continuo con esa combinación de los modos oral y visual incorporados en la televisión reforzó este proceso de la manera más potente, permitiendo una entrada inmediata en las costumbres de diferentes culturas, dentro de la propia sociedad y fuera de ella. Los modales de cada grupo se presentan, para su emulación o rechazo, independientemente de los modelos domésticos. Y la cuisine de Italia y América se volvió tan familiar como el pescado y las papas fritas o la carne asada y el budín Yorkshire.

Sin embargo, casi no hay televisión en el norte de Ghana. Los cines son poco numerosos y están distantes entre sí; los periódicos se publican en inglés y la radio no tiene gran importancia. Pero si bien el impacto directo de los medios masivos es menos marcado en el norte de Ghana que en otras partes del Tercer Mundo, los efectos indirectos se hacen sentir también allí. Por esta y otras razones, las consecuencias del impacto del alimento industrial están comenzando a percibirse con mayor notoriedad que en áreas que ya tenían una fuerte tradición culinaria consagrada en formas escritas. La misma permeabilidad de la tradición oral ha abierto el camino para el rápido cambio. La escritura es, en cierto modo, más conservadora. Estas diferencias entre lo oral y lo escrito nos remiten de nuevo a los problemas con los que empezamos: las diferencias en la cultura culinaria están relacionadas con los

modos de comunicación por una parte, y con los modos de producción por la otra.

Notas

1. Este punto, como muchos otros, me fue señalado por Esther Goody, con quien compartí numerosas observaciones domésticas y de quien tomé "prestados" algunos comentarios.

2. En Hart 1979, véanse las razones subyacentes al fracaso de esta empresa.

3. Sobre el desarrollo de la industria panadera en Nigeria, véase Kilby 1965.

4. Sin embargo, una mujer gonja era la gerente de una panadería estatal en Tamale en 1978-9.

5. Esta diferenciación ya existía, pero sólo para "el hermano de la madre" y la "hermana del padre", es decir para los hermanos del sexo opuesto de los padres; los nuevos términos ingleses substituyen el uso local y son empleados por la élite de todos los grupos étnicos.

6. En el sentido contemporáneo del Africa Occidental ("grand" en francés).

7. En esta sección, las ideas pertenecen más a Esther Goody que a mí mismo.

8. En Inalcik 1975, véase el caso de Medio Oriente y Europa Oriental; con respecto a Egipto, véase Irwin y Schwartz 1967; con respecto a China, véase Marco Polo 1968; para el Africa Oriental, véase Harrison 1968, Pearson 1976; para el norte de Africa, véase Chaudhuri 1965; para el Africa Occidental, véase Blake 1942.

9. La fuente de esta información fue Esther Goody.

7

Cocina y economía doméstica

Al observar la naturaleza de la cocina y, más generalmente, el modo de consumo y la manera en que éste se relaciona con la producción, hemos deslindado un amplio contraste, a menudo implícito, entre las prácticas de los Estados e Imperios del Africa por un lado, y las de las principales sociedades de Europa y Asia por otro. Esta comparación no se emprendió como un mero ejercicio de taxonomía, por no hablar de geografía, sino para echar un poco de luz sobre los procesos sociales involucrados.

Al observar las cuisines de las sociedades eurasiáticas, registramos un conjunto de características específicas:

1. El vínculo entre cuisine y "clase", con grupos sociales caracterizados por diferentes estilos de vida.

2. Las contradicciones, tensiones y conflictos conectados con esta diferenciación. Las diversas formas incluyen la contradicción entre ideologías igualitarias (por las cuales San Francisco fue religioso, Djilas fue revolucionario y Mencio filosófo) y las ideologías jerárquicas (tanto en la Iglesia como en el Estado), así como el conflicto en el nivel individual y grupal, entre el ayuno como "bueno" y los banquetes como "placenteros". En el caso del yugoslavo Djilas, la contradicción estaba exacerbada por la situación externa, por la identificación del lujo con lo extranjero, o con la influencia foránea.

3. La creciente gama de ingredientes y menúes provenientes del intercambio, el tributo y el comercio, basada en el continuo juego entre la *haute cuisine* y la cocina "campesina", aunque más no sea porque la última fue el origen de los comestibles básicos.

4. La especialización de la cuisine que la restringida cultura escrita alentó a través de la recopilación y publicación de recetas.

5. La división en la labor culinaria: las tareas de mayor estatus fueron transferidas de las mujeres a los hombres.

Estos cuatro rasgos separan los estados preindustriales de Asia de los de Africa, la cuisine de los modos "asiático" y "africano" de producción. Además, otros dos rasgos representan las diferencias cuantitativas más que las cualitativas.

6. El vínculo estrecho y duradero, con tanta frecuencia objeto de difundidas metáforas, entre sexo y alimento, entre producción y reproducción. El vínculo aparece no sólo en esas actividades primarias en sí mismas, sino también en las prohibiciones o tabúes que las rodean, sobre todo en las esferas del "totemismo" y el "incesto", así como en las prescripciones y preferencias concomitantes por el alimento y las esposas. De esto se sigue que las dos actividades centrales en el campo de lo doméstico —la cocina y la cópula—, deben hermanarse, cada una sujeta a prohibiciones y preferencias específicas que a su vez definen esos importantes aspectos del sistema sociocultural: matrimonio y comida.

7. El vínculo entre comida y salud, la manipulación del consumo para lo malo (brujería, veneno) y lo bueno (medicinas, antídotos), y a veces para el sexo ("las ostras son amorosas") (Platine 1978c; Cosman 1976).

Dos puntos merecen un comentario explicativo antes de que volvamos al tema principal de la diferenciación. El vínculo entre escritura y elaboración de un repertorio, no sólo en el sentido de almacenamiento sino también en el de programación, fue analizado en un trabajo anterior (1977a: cap. 7), también en el contexto de la cocina árabe. Pero la terminología culinaria podría además verse afectada por cambios en el modo de comunicación, dado que en la Inglatera medieval estaba sujeta a una elaboración profesional y, en el caso de los "Términos de Trinchado", a una elaboración "estética". Con el advenimiento de la imprenta, el libro de cocina, como otras formas escritas, abrió caminos para la movilidad social, ya que fue posible aprender las costumbres (los menúes y los modales en la mesa) de los grupos de estatus más elevado estudiando los libros de cocina, administración del hogar o "etiqueta", así como también podían "mejorarse" las prácticas agrícolas o las creencias religiosas difundiendo textos o panfletos.

Pero la escritura no sólo es un instrumento de ilustración, no sólo es una herramienta para la diseminación del conocimiento. Durante la mayor parte de los primeros cinco milenios de cultura escrita, desde el 3000 a.C. hasta el presente, las sociedades se estratificaron según el acceso a la escritura (o a la especialización escrita), de modo que la escritura podía ser tanto un instrumento

de opresión como de liberación. Era uno de los métodos de alienación de tierra de los analfabetos por medio de tribunales y burocracias que necesariamente privilegiaban el uso de los reclamos escritos, ubicando esta práctica por encima de las formas orales del hombre común. La restrictiva cultura escrita prefería la firma al hombre mismo, la letra de la ley a la palabra. De ese modo, la escritura fue un instrumento de preservación y a menudo, como sucede en la actualidad en el norte de Ghana (Goody 1980), de creación de desigualdades en los derechos del pueblo a los medios de producción, que condujeron en el pasado a una diferenciación social de tipo radical.

El otro punto que requiere comentario está relacionado con la división sexual del trabajo. Como en el Egipto antiguo, las grandes cortes de Europa y el Mediterráneo emplearon a hombres como cocineros. Fueron ellos quienes se apoderaron de las recetas femeninas de la cocina cotidiana y las transformaron en la *haute cuisine* cortesana. En otras palabras, la diferencia entre lo alto y lo bajo tendió a ser una diferencia entre lo femenino y lo masculino. En Africa, por el contrario, las mujeres cocinaban normalmente en las cortes de los reyes, y los menúes casi no presentaban diferencias respecto de las recetas de la vida común. Por cierto, esas mujeres solían cocinar no en tanto personal del servicio doméstico sino en tanto esposas. Sólo a partir de la época colonial los hombres participaron en la prestigiosa función de preparar comidas extranjeras para gobernantes extranjeros. Previamente, los roles sexual y culinario de las mujeres no estaban separados como sucedía en las jerarquías europeas o asiáticas. En el gran Palacio Topkapi de los reyes otomanos del Imperio Turco, el serrallo o harén está en el lugar opuesto a la cocina; la segregación de funciones está reforzada por todo el esquema arquitectónico.

La consiguiente disociación cambia el papel de la mujer. El prehistoriador Gordon Childe destacó la contribución de las mujeres a los avances culturales en el neolítico, muchos de los cuales se relacionaban con la actividad doméstica y por lo tanto con la preparación del alimento. La cocina fue el lugar de nacimiento de muchas operaciones y aparatos técnicos: hornallas, engranajes para molienda y trituración, fermentación alcohólica, métodos de conservación, y la extracción de líquidos mediante presión sobre semillas y frutos. Pero cuando estos procesos abandonaron la cocina y quedaron bajo el control de especialistas, generalmente pasaron de las manos de las mujeres a las de los hombres.

En estos modos que he detallado las tradiciones culinarias de

las grandes culturas de Eurasia contrastan con las prácticas de las sociedades africanas, incluso aquéllas que tenían reyes y cortes. En Africa, rara vez hubo un corpus escrito, en tanto que en Eurasia, la mera presencia de antologías de recetas amplió la elección, alentó el florecimiento de la diferencia y facilitó la introducción de las novedades. Aun las áreas subsaharianas, en las que se había difundido la escritura islámica, sufrieron una escasa influencia por parte de la cultura culinaria del Medio Oriente. Bajo la tutela musulmana, hubo cierta elaboración en las ciudades mercantiles de la costa oriental de Africa y en las cortes y ciudades del norte de Nigeria, otra de las área que estuvieron en contacto permanente con los mediterráneos y el Cercano Oriente a través de las arenosas rutas de comercio del Sahara. Entre los hausa, los usos de la escritura eran tal vez los más desarrollados de toda el Africa Negra; la producción de artesanías, las manufacturas y el comercio eran muy avanzados, y las diferencias sociales, muy acentuadas. Así, los Reinos Hausa, influidos por los países al norte del desierto, mostraron una diferenciación embrionaria de estilos de vida entre grupos sociales que se evidencia en los patrones de consumo.

Estas diferencias son el tema del poema escrito tempranamente en el período colonial por al-Hājj 'Umar de Salaga sobre la pobreza, un concepto que implica lo opuesto —la riqueza—, del mismo modo que la esclavitud implica la libertad. Si bien existía un concepto bastante similar entre los pueblos tribales como los lodagaa, aquí se muestra en toda su magnitud. Además, la pobreza aparece tanto en los tipos de dieta y de tradición culinaria como en las cantidades. Damos una traducción completa del poema inédito, no sólo porque señala las diferencias en los modos de vida doméstica que se basaban en el acceso a riquezas de distinta índole, sino también porque contiene un comentario en parte satírico sobre las consecuencias de la instauración de una jerarquía cultural. También en este caso la jerarquía desarrolla sus propias contradicciones internas, reconocidas en las cautelosas críticas de los intelectuales. Cautelosas, porque la ambivalencia de los comentarios refleja la posición de los literatos, que, tradicionalmente, comen el manjar y critican el sistema al mismo tiempo. Pero este comentario no sólo es la expresión de las contradicciones internas de la emergente estructura de clases en el Africa Occidental; también mira con desdén las tradiciones del Islam antiguo y su ideología igualitaria - "No uses seda o brocato de seda", "Y come y bebe y actúa con moderación". La crítica es uno de los rasgos típicos de

todos los sistemas jerárquicos, y a menudo aborda dos actividades vinculadas: la comida y el sexo.

POBREZA (TALAUCI)

por al-Hājj 'Umar, traducido al inglés por I. A. Tahira[a]

En el nombre de Dios, el Misericordioso y Compasivo. Que las bendiciones de Dios sean nuestra guía; benditos sean el Profeta Mahoma, Sus Parientes, Sus Compañeros. Este es un poema en lengua hausa.

1. Comenzamos en el nombre de Dios
Y nuestro propósito es advertir sobre la pobreza.

2. Enumeraremos las marcas de la pobreza
Y de la riqueza para que puedas conocerlas.

3. La pobreza es como un hombre oscuro con cabello enmarañado,
Como una joroba, como lo deforme y lo sucio,

4. Como el escorbuto, el moho y la inmundicia,
Con un cuerpo que huele a carne podrida,

5. Con un cuello corto, gordas mejillas y rostro sin nariz,
Como el fruto de la utricularia.

6. Si ataca a un joven, lo envejece,
Deforma y retuerce como un gancho.

7. Si ataca a un anciano,
Lo vuelve tan delgado como una brizna de paja.

8. Se vuelve confuso, turbio y senil,
Usa harapos y un pequeño sombrero roñoso.

9. Aquí y allá lo consideran un viejo loco,
Lo insultan y lo llaman hombre de mucha pobreza.

10. Si un hombre honorable se vuelve pobre,
Lo miran como si fuera vil, sin honrar su nombre.

11. Las palabras del pobre nunca pueden arrastrar a una multitud,
Sus ideas deben permanecer encerradas en su corazón.

12. Cuando presenta su caso, aunque sea válido y verdadero,
Se le dice: mientes, nos negamos a escucharte.

13. Todo el asunto es deformado y confundido
Y él es objeto de burla y considerado un tonto.

14. Todos miran al pobre como a un niño
Y lo llaman toro loco.

15. Lo llaman hombre sin sentido,
Lo llaman bueno para nada.

16. Durante las fiestas nadie lo incluye en la lista de invitados;
Sólo cuando todo terminó, preguntan: ¿Dónde está mengano?

17. Si es incluido en un grupo de visitas,
Nunca es llamado; sólo al final se le pide que se una.

18. Se destaca en una multitud
Por sus pantalones raídos y su barata túnica zaria.

19. Hasta Dios el Altísimo odia la pobreza,
Pues el Rico es uno de Sus nombres.

20. Los grandes hombres como Siddiku y Usmanu,
Faruk y Haudara, todos odian la pobreza.

21. Un joven que es pobre se considera viejo
Y se le dan los años de una añosa águila.

22. La ira del pobre es asunto hilarante.
¿A quién le importa si está contento o enfadado?

23. El pobre no tiene amigos.
¿Quién podría ser amigo del hijo de una ramera?

24. Nadie más que Dios ama al pobre,
El lo creó en su lamentable condición.

25. Todos los males atormentan al pobre,
Si contamos la verdad tal como la ve el pueblo:

26. Sucias costumbres, estupidez y división de la familia,
Lenguaje soez y jactancia.

27. No hay mal como el del pobre
En todo este mundo, debemos saberlo.

28. Si él habla en broma, se le pregunta
¿Por qué eres tan engreído?, pues es agudo y se destaca.

29. Si es silencioso, dicen que es huraño
Y que alberga un designio malvado en su corazón.

30. Realmente, el pobre nunca puede ganar alabanzas,
Pues cuando empieza a hablar le gritan “Cállate”.

31. Te conocemos bien, y en todo lo que dices
Nunca habrá una frase con la que estemos de acuerdo.

32. Hasta los parientes desprecian al pobre,
Diciendo que es alguien que no vale nada.

33. El trabajo del pobre nunca es alabado
Por las palabras dichas o las del corazón de los hombres.

34. Si es rápido, se dice “Oh, no es bueno,
Tomó un atajo para hacer ostentación”.

35. Si obra correctamente, dicen que es lento,
Que demora las cosas que tendría que haber hecho la víspera.

36. Una naturaleza afable en el pobre se ridiculiza
Y para todos y cada uno es tan tonto como un simio.

37. Si es calmo y mesurado, lo llaman demonio;
Su corazón es tan profundo como un pozo insondable.

38. Si la pobreza fuera un ser verdadero,
Seguramente nos alzaríamos en armas para sitiarlo.

39. A pesar de su naturaleza vil, nos trabaríamos en batalla,
Lo venceríamos y le pondríamos cadenas.

40. Lo derribaríamos, ataríamos y mataríamos,
Luego arrojaríamos su cuerpo a los buitres.

41. Si fuera un tallo, lo arrancaríamos,
Secaríamos y quemaríamos.

42. Si fuera agua, nunca beberíamos de ella;
Aunque nos llamara, nunca acudiríamos.

43. Si nos muestran el sendero de la pobreza,
No lo seguiremos sino más bien (elegiremos otro camino).[b]

44. Las esposas del pobre lo deshonran;
Si él las llama, ellas jamás contestan.

45. Si trae cereal a casa, su esposa lo tira
Y dice que su grano no es más que desperdicios.

46. Si él hace lo posible por deleitarla,
Ella dice "Mira, tu carne no es más que músculo."

47. Si él se queja, ella dice "Ya, ya,
Nunca dices la verdad, ¿la dices ahora?"

48. Si él se molesta y la llama al orden,
Ella replica "El trasero de tu madre."

49. Le tira de la barba y pellizca sus labios
Y exclama "Bastardo, perro extraviado."

50. Lo llama simplón, corazón débil
Que se abate como un tallo.

51. Si él se ofende y la golpea,
Ella le da un golpe con el palo del mortero.

52. Y grita "Eres tan miserable,
Que ni siquiera posees una cabra."

53. Veo esta cuestión (de la pobreza)
Como una fuente de degradación en este mundo.

54. Presta atención y escucha este poema,
Pues aunque parezca que bromeo, sólo digo la verdad.

55. Un padre y una madre sin riquezas
No son amados ni respetados con el corazón.

56. Un padre y su hijo, una madre y su hija,
La emprenden a golpes a causa de la pobreza.

57. Las palabras del pobre nunca le ganan alabanzas;
Su miel es llamada jugo de fruta agria.[c]

58. Si trae leña, se le dice que está verde,
Y que sus confituras están adulteradas con hollín.

59. Su hija nunca se ve hermosa;
Dicen que se parece a un loro.

60. Su cabeza es calva, sus mejillas hinchadas,
Su gruesa boca parece el tocón de un árbol.

61. Es chueca, sus nalgas son chatas,
Y sus manos tienen forma de calabaza.

62. Es sucia y siempre hiede;
Cuando pasa, huele a cloaca.

63. Si es hermosa, se dice que es desvergonzada,
Como una pícara sin familia.

64. Oh, odiemos la pobreza con todo el corazón,
Vivir pobremente es lo más difícil.

65. En tiempos de hambruna el alimento del pobre
Son las hojas de yute, el algarrobo y la *gasaya*.[d]

66. Mandioca, *taura, gaude* y *tsada*,[e]
Y *dinya*,[f] *tafasa*[g] y *rujiya*,[h]

67. Y *faru, gonda*[i] y fruto de karité[j]
Y sandía silvestre,[k] son las marcas de la pobreza.

68. Una mujer pobre no es aceptada en matrimonio
Y se la acusa de todo tipo de faltas,

69. Una sucia perra que abandona el hogar,
Que es calva y poco aseada.

70. Si un pobre malam pasa caminando,
Dicen "¿Qué trae este loco aquí?"

71. Dicen que su saber le afectó la mente;
Lo hacen parecer imbécil y ridículo.

72. Si cita la autoridad de la doctrina, es ignorado;
Y si cita el Corán de improviso, dicen:

73. "Se volvió loco esta mañana."
Y sus vecinos agregan: "No, ayer."

74. Si es morena, a su hija la llaman escorpión,
Y la gente se pregunta si es un trozo de madera quemada.

75. Si tiene la piel clara, dicen que eso es malo,
Esa excesiva blancura es propia de albinos.

76. Si es de baja estatura, dicen que es horrible,
Y parecida a una patata.

77. Si es alta, dicen que es demasiado;
¡Qué altura excesiva! ¡Qué amazona!

78. Has oído sobre las marcas de la pobreza.
Presta oídos ahora a las de la riqueza.

79. Sube a una caravana y ve a Fatoma,[l]
Vuelve a través de Bobo hasta Daboya.

80. Regresa a Jiji y luego a Duri,
Continúa hacia Mossi y luego a Harkiya.

81. Vuelve a Salaga,[m] sigue a Kumasi,
Pasa por Gunfi y por Agaya.[n]

82. Kano no está lejos, ve más allá
Hasta Wadai y regresa a Zaria.

83. En Kura, compra turbantes de tela negra,
Recorre Jega, Tadfu y Gaya.

84. Sigue por Saye y por Mangu,
Visita Dagomba y Kubya.

85. La búsqueda de la riqueza nos obliga,[o]
A ganar la subsistencia en este mundo.

86. Abstinencia, matrimonio, fama y la ofrenda de Beiram,[p]
Comprarnos libros, todo exige riquezas.

87. Dar *zakka*, dar limosnas y alimentar a huérfanos,
Ayudar a nuestros vecinos, todo exige riquezas.

88. Oh, Dios el Altísimo, protégenos de la necesidad,
La pobreza, la enfermedad y el hambre.

89. Ahora queremos detallar las marcas de la riqueza;
Oírlas es tan confortante para el corazón.

90. El rico es respetado por la gente
Y se lo considera un pariente y un amigo.

91. Si habla, todos se reúnen a su alrededor,
"Oh, has dicho la verdad; todos estamos de acuerdo."

92. A menudo el rico inventa una fantástica mentira
Y la gente dice, "No es un tonto, vengan a escucharlo."

93. Si es charlatán y presuntuoso
Dicen “Oh, qué compañía tan vivaz, tan divertida.”

94. Dicen que está tan a tono con el mundo,
Que está tan lleno de graciosas anécdotas.

95. Si dice mentira tras mentira a cual más increíble,
Todos las modifican y las transforman en verdades.

96. Es el más sabio, y oh, su sagacidad,
Casi no tiene igual en todo el mundo.

97. Los cantores lo embriagan de alabanzas,
Sus virtudes son cantadas en toda la ciudad.

98. Ven a ver qué gran hombre es,
Tan apuesto como encantador.

99. Su padre es Fulano, su madre Mengana,
Su abuelo Zutano, deberías saberlo.

100. Su hijo es Fulano, su hija Mengana,
Y su nieto Zutano, pregunta y te lo dirán.

101. Regala pantalones y vestidos,
Junto con dinero, cereal y un joven toro.

102. Regala ropas de mujer y canastas de granos,
Y todos estos dones se agradecen.

103. Ya sea verdad, ya sea mentira,
Aceptan todo y lo repiten a todos.

104. El hombre rico es el único sabio.
La gente exclama, seguro no hay otro como él.

105. Si es silencioso, irritable y repulsivo,
Dicen que es discreto, honorable y sincero.

106. Dicen que no habla de más.
¿Dónde habrá otro hombre tan juicioso?

107. Su hija nunca es horrible a los ojos de nadie,
Dicen que es hermosa como una gacela.

108. “Mira ese adorable trasero y esos hermosos dientes,
Su cuello es tan largo y gracioso como el del cisne.”

109. Es alta y delgada, sus ojos blancos como la leche,
Y su piel tan adorable como la de una nutria.

110. Dicen, "Oh, cuántos niños tendrá
Y cuánta generosidad brotará de ella."

111. Usa un calzón *barage* y una túnica *hadaya*[q]
Y está cubierta de brazaletes y ajorcas de plata.

112. Sus manos son suaves pues nunca muele maíz,
Machaca cereal ni zarandea harina.

113. Si es muy morena, dicen que eso es bueno,
Pues su negrura es del tipo que brilla y relumbra.

114. Si tiene piel muy clara, dicen "Qué agradable
Blancura; se parece a una joven árabe."

115. Si es regordeta, dicen "No es nada,
Mira cuán decorosamente se mueve.

116. Su estatura es perfecta y apropiada,
Como la nariz en un rostro y el ombligo en un vientre."

117. Si es muy alta, dicen "Es lo correcto,
Su talla, su largo cuello y su belleza, todo combina.

118. Su talla se acompaña de una buena figura,
Su cuello armoniza con las joyas de oro."

119. Tiene hasta diez pretendientes;
Dicen, con una mujer así el mundo se toma por asalto.

120. Tiene grandes senos, no, cántaros;
Sus ojos brillan como los de la paloma torcaz.

121. Si se casa, la riqueza se acrecienta,[r]
Pues vivirá como la hermana de un hombre rico.

122. Propiedades, dinero y ropa en abundancia
Están para mostrarlos en la ciudad.

123. Si un rico se viste con desaliño,
Dirán que sigue el camino del asceta.

124. Dicen que no le importan las cosas de este mundo,
Que busca a Dios y desprecia lo ostentoso.

125. Si es elegante, dirán que agradece a Dios,
Que es un hombre de buen gusto y buen carácter.

126. Sus esposas lo respetan, ya lo sabes,
Le obedecen y lo aman por su riqueza.

127. Se arrodillan y se apartan de su camino,
Lo evitan[s] y esconden sus rostros por respeto.

128. Si les ordena que no sigan haciendo algo,
Diciéndoles "No me gusta", ellas replican, "Te obedecemos."

129. Les dé algo o no,
Lo mismo ellas están contentas, mientras él sea rico.

130. Un pobre puede alimentar a sus esposas
Incluso mejor que un rico.

131. Pero al cabo, no les queda nada,
Es como verter agua en un cedazo.

132. Es fútil que un pobre haga regalos a mujeres,
Pues aunque lo haga, no obtiene resultados.

133. Cuando un hombre instruido adquiere riquezas,
La gente dice, "Oh, es un verdadero sheik, un experto."

134. Si canta sus lecciones, dicen, "Qué adorable,
Dulce como el sonido de un violín *goge*."

135. Si pide un favor de Dios, es recompensado;
Su plegaria es rápida y eficaz como una flecha.

136. Qué gran malam, qué casa bien cuidada,
Un hombre de orden, que no sucumbe a los caprichos del
[corazón.

137. Los hombres escuchan sus palabras y obedecen,
Pues seguro las recibió en un sueño.

138. Incluso durante una hambruna, la dieta
Del rico sigue siendo la deliciosa *taliya,*[t]

139. Y pastel de arroz *kaki*[u] con rica salsa,
Denso potaje mezclado con rica salsa,

140. *Kuskus*[v] y *chacchaka*[w] mezclados
Y bañados con un rico y jugoso estofado.

141. Cuando ves la casa de un rico,
Sabes cuán rico es, aun antes de que te lo digan.

142. La casa del pobre siempre está sucia,
Polvorienta y llena de basura, con plantas espinosas.

143. Su cuarto es pequeño y anticuado,
Su interior está cubierto de hollín, telarañas y mugre.

144. Las marcas de la pobreza son sólo ciento diez,
Quien quiera conocerlas, puede preguntar.

145. Las marcas de la riqueza son mil doscientas,
De esto no hay sombra de duda.

146. Si observas el mundo, las conocerás;
Aunque no te las hayan enseñado, las aprenderás.

147. El rico tiene al rey por amigo,
Junto con los instruidos, los ancianos y los niños.

148. Oh, recupérate de la rudeza de este poema,
El pobre que imagino debe estar molesto.

149. Aquí es donde terminamos nuestra sesión, queremos
Terminar esta charla pues estamos exhaustos.

150. Roguemos al Altísimo que nos dé riqueza
Y nos proteja de la calamidad.

151. En el nombre de Mahoma el Alabado,
Y de Moisés, Jesús y de Armiya,

152. Le agradezco a Dios haber terminado
Este poema sobre las marcas de la riqueza y la pobreza.

153. Agrego bendiciones y honores
Para el Mensajero Mahoma, el padre de Rakiya.

154. Comencé la mañana del miércoles
Y terminé el jueves sin dificultad.

155. Mil años hoy desde la Héjira
Y trescientos agregados a ellos, siguiéndolos de cerca.

156. (Este versículo agrega unos pocos años, pero no está claro).

157. Y en cuanto al mes, es el último Rab'iu[x]
Y ocho días pasaron desde su comienzo.

Notas:

a. Manuscrito IASAR/371, depositado en la biblioteca del Instituto de Estudios Africanos, Legon, Ghana, escrito por al-Hājj 'Umar b. Abī-Bakr de Kano, Salaga y Kete-Krachi, c. 1923. Véase "Writings in Gonja" por J. Goody y J. Wilks, en J. Goody (comp.) 1968. Traducido por I.A. Tahir, diciembre de 1969.
b. Palabra confusa.
c. *Tsamiya*.
d. Un arbusto.
e. Tres frutos silvestres.
f. Una variedad de mora.
g. Un arbusto.
h. Tubérculo silvestre.
i. Dos frutas silvestres.
j. *kadanya*.
k. *duma*.
l. Escríbese Fartoma. Bobo Dioulasso está en Alto Volta, Daboya es una ciudad textil y productora de sal en Gonja, en el norte de Ghana.
m. Salaga era el gran centro comercial de Gonja.
n. O Gaya.
o. *wajib*.
p. Regalos por el cumpleaños del Profeta.
q. Ambos son costosas ropas de los hausa.
r. *Gara*: los bienes que la novia lleva consigo cuando va a la casa de su marido.
s. En el sentido especial de la palabra, que significa "respeto".
t. Alimento del rico, hecho con harina de trigo.
u. Bocadillo de trigo.
v. Plato del norte de Africa, *couscous*.
w. Carne asada en un asador, plato del norte de Africa.
x. Es decir, Rab'iu Sani.

El poema es evidentemente un producto de la cultura escrita, con su énfasis en la enumeración de atributos de conceptos abstractos, aun cuando se los utilice de manera precisa (verso 144). Y la cultura escrita no es tanto un desarrollo endógeno sino un agregado del Islam, que prescribe la forma del verso, el modo de dirigirse al lector y de despedirse, y a veces el contenido también. El poema es parte de una tradición literaria más amplia. Pero es además el producto de un sistema social que estaba comenzando

a aproximarse a los regímenes jerárquicos de Europa y Asia en el uso de la escritura no sólo para la administración y el comercio, sino también en la organización de la producción: trata de esclavos, agricultura, comercio y manufactura. Así como las actividades económicas diferencian, también lo hacen el alimento y la vestimenta; las ropas lujosas son las apropiadas para los ricos. Las hijas de los ricos aportan bienes al matrimonio; las hijas de los pobres apenas tienen la oportunidad de casarse, y desde luego no pueden elegir. Si bien es en parte literario, el contenido del poema indica la dirección en que la sociedad se estaba desarrollando bajo la influencia del Islam, de la manufactura y del comercio transahariano.

En general, las culturas africanas, incluso las culturas de los Estados, presentan una mayor homogeneidad cultural, mayor uniformidad culinaria (y mayor "pobreza") que las eurasiáticas que ya hemos analizado. A fines del siglo XVII, el comisionado holandés, Bosman, ofrece una visión general del estado de cosas en la costa occidental de Africa:

> He indicado que los *Negros* contentan a sus hijos con Alimento escaso y de mala calidad; lo cual casi no sería posible si ellos mismos comieran delicias. Pero no son culpables de ese tipo de Intemperancia, sino que viven demasiado sobriamente; dos peniques bastan para la dieta de uno de ellos. Su Alimento común es un Recipiente lleno de Mijo hervido hasta la consistencia del Pan, o tal vez de Ñames y Patatas; sobre el cual vierten un poco de Aceite de Palma, con algunas Hierbas hervidas, a las que añaden Pescado hediondo. A esto lo consideran un buen Plato; ya que rara vez pueden conseguir el Pescado y las Hierbas: en cuanto a Bueyes, Ovejas, Gallinas y otras Carnes, sólo las compran en los Días Festivos: Sobre todo en otros lugares. Los *Negros* no son ahorrativos en su Dieta porque no deseen Alimentos mejores, de lo cual tenemos Prueba suficiente cuando comen con nosotros, ya que entonces están seguros de saciarse con lo mejor de la Mesa, como si fueran a proveerse para tres días. No es por falta de Dinero que viven así, sino sólo por una sórdida Avaricia.
>
> A veces he sostenido la Opinión de que ellos creen que todas las cosas queridas son dañinas. La Dieta que he descripto es la de la Generalidad; pero los Ricos no se alimentan mucho mejor: Se permiten un poco más de Pescado, un poco más de Hierbas. Como Plato extraordinario comen Pescado, un puñado de Cereal, otro tanto de Masa y un poco de Aceite de Palma, lo hierven todo en Agua; y este rhey [*sic*] se llama *Mallaget*; y es, puedo asegurarlo un Festín de Reyes entre

ellos; y, a decir verdad, no es un Alimento muy desagradable para quienes están acostumbrados, y es muy saludable en este País (1705 [1967]: 123-4.

La descripción de Bosman se adecua a lo que parece haber existido tierra adentro en los tiempos precoloniales, e incluso en el presente en las regiones poco influidas por los nuevos estilos de vida de la "modernización", o por los anteriores modos de consumo vinculados a las culturas mercantiles de la costa. Tanto entre los centralizados gonja como entre los tribales lodagaa, la cocina del Africa rural sigue siendo simple y relativamente indiferenciada. Los adultos tienden a recibir más que los niños, los hombres que las mujeres, los jefes que los subalternos. Por lo demás, las similitudes en la comida son notables. Aun en el gran reino de Ashanti, la cocina de las casas reales parece haber sido en esencia la misma. Comparando su forma de diferenciación de estatus con la de las sociedades europeas o costeñas, Arhin observa que había cierta diferencia en la comida de diferentes grupos.

La posesión de esclavos permitía al rey y a los jefes cultivar tierras más extensas y mantener mayor número de comensales que los que tenían acceso a la mesa del rey o del jefe. Las comidas del rey y los jefes eran diferentes, y mejores, de las de los hombres comunes: los primeros comían "sopa de pescado desecado, volatería, carne vacuna y de cordero... y cacahuetes estofados en sangre"; la sopa de los últimos estaba elaborada con "ciervo desecado, carne de mono, y... pellejos." (1968: 37-8, tomado de Bowdich 1819: 319).

Sin embargo, Bowdich, en cuyas observaciones basa Arhin sus comentarios, sigue señalando:

En la ciudad, la clase alta no podía mantener a su nutrido séquito, ni la baja a sus numerosas familias, y por tanto los empleaban en plantaciones, (en las que estaban situados sus pequeñas parcelas,) generalmente a dos o tres millas de la capital, donde su trabajo no sólo alcanzaba para su propio alimento, sino que abastecía las necesidades del jefe, su familia, y sus seguidores más inmediatos. (1819: 323)

Por cierto, encontramos algunas diferencias en los estilos de vida de los empleados más importantes, y en menor medida de sus parientes. Una parte de esta diferencia está relacionada con el mayor consumo de ropa y otros artículos escasos. Sin embargo, a menudo es una cuestión de tabú. Los tabúes, interdicciones y

prohibiciones ofrecen medios para distinguir un grupo o un oficio que son alternativas para la transformación de la conducta en una subcultura distinta. O, desde otro ángulo, una subcultura puede verse como una extensión del campo de las conductas prohibidas o impuestas. No obstante, están vinculadas a diferentes formas de organización social —la jerárquica y la hierática—, que dependen de diferentes sistemas productivos.

En las cortes reales africanas, había sin duda cierta elaboración de los modales en la mesa. Como en la Inglaterra del siglo XV, había individuos especialmente encargados de probar la comida del rey antes de que éste la tocara. Pero, a los fines del consumo, la corte es como una casa más amplia. En ella no se encuentra ni complejidad de funcionarios[1] ni la transferencia de cocina y otras tareas domésticas de las mujeres a los hombres.[2] El hogar cortesano reduplica el hogar de los hombres comunes.

En el nivel de los grupos sociales, la cultura culinaria era relativamente unitaria. Existen distinciones individuales para los poseedores de un oficio, pero esto tiene escasa significación en la formación de diferentes tipos de cuisine. Como hemos visto, en Gonja, en ocasión de las grandes ceremonias, adquiere importancia el hecho de comer de un recipiente común, no siempre de manera literal, sino para afirmar metafóricamente que el alimento, la cuisine, es una sola. Y en esas ocasiones es consumido en comunidad.

En todas la sociedades, la ingesta de alimento, el comer, tiene algunos aspectos colectivos, en especial en las festividades en que el consumo de *mayores* cantidades y a menudo de alimentos *especiales* se produce en una situación comunitaria. Pero el hogar también incluye la comida en común. Como lo observó el Profeta, "Come con otros y no por separado, pues la bendición reside en la compañía" (*Sahiḥ Bukhārī*, ed. Ali, 1951: 356). Por otra parte, la excreción de lo que se ha comido es esencialmente un proceso privado, un acto individual. Ingesta pública, excreción privada. Comer solo es el equivalente de defecar en público. El excusado (que encierra lo privado) es para uno; el comedor es para muchos.

Comer solo es en un sentido equivalente al casamiento endogámico. Los reyes africanos pueden estar obligados, por razones de Estado, a comer solos, así como pueden estar obligados a cometer "incesto". Pero normalmente comen en compañía y están sujetos a pocas de las prohibiciones colectivas que alcanzaron su apogeo en la India, y que impiden a las clases superiores de la jerarquía cenar o casarse con miembros de las castas inferiores. El

matrimonio endogámico y la cena a solas aparecen relacionados, y ambos se asocian a una preocupación profunda por los conceptos de pureza (Yalman 1963), de diferencia (Pocock 1957) y de jerarquía (Dumont 1966).

El contraste no debe llevarse demasiado lejos. Es evidente que hubo estratos endogámicos en Africa, precisamente los que tendieron a elaborar cuisines diferentes.[3] Ese fue el caso del reino de Ruanda, donde los pastores tutsi gobernaron a los agricultores hutu; los dos grupos diferían en cuanto a los alimentos que preferían y consumían. La situación política estaba intrincadamente vinculada al dominio doméstico.

En la mayor parte de Africa, el vínculo era de índole distinta. Aun en las cortes de los reyes, el personal de cocina estaba normalmente compuesto por las esposas, con alguna ayuda externa de esclavos y luego de los hijos, hijos adoptivos y sirvientas. Las esposas provenían de diversos grupos y estratos de la sociedad. Los hogares solían ser polígamos y el matrimonio se verificaba con frecuencia entre miembros exteriores a la propia descendencia o grupo de estatus. De allí que las diferencias culturales tendieran a allanarse en el nivel doméstico; las recetas se intercambiaban, los modales se mezclaban, las tareas se compartían, las costumbres se comparaban, y los niños eran criados por "madres" de diferentes orígenes.[4] Esta tendencia al matrimonio exogámico, y otras como las observadas por Tillion (1966), contrasta directamente con muchas sociedades de Medio Oriente, Europa o Asia, donde los grupos y subgrupos tienden al matrimonio interno, a proteger su pureza, a desarrollar sus diferencias; las personas semejantes se casan entre sí. Las consecuencias culturales y políticas son profundas; las teorías de quienes han visto en el matrimonio exogámico el origen de la cultura humana, el control de las hostilidades o la génesis de la comunidad, nos llevarían a esperar heterogeneidad en lugar de homogeneidad, segregación en lugar de integración, oposición en lugar de cooperación. Los términos son exagerados. Pero aun en los estados africanos, encontramos que la tendencia de los estratos a diferenciarse culturalmente fue modificada por los matrimonios que cruzan los límites internos. Del mismo modo, el matrimonio que atraviesa los límites externos era poco frecuente debido al énfasis en la homogeneidad cultural, en la "tribu" (o "nación") más que en la "clase" (Goody 1969). Algunos sostuvieron que la fuerza de los reinos africanos reside en la identificación de *le pouvoir* y *le sacré*. Diría que se trata más de las ventajas, tanto para los gobernantes como para los

gobernados, de lo que Georg Simmel, y siguiendo a este autor, Max Gluckman han llamado "la hebra de las filiaciones de grupo" o "lazos transversales".

La índole de las relaciones entre estratos de las que depende esta política, es decir las relaciones de producción en el sentido más general del término, estaba vinculada a su vez a los rasgos específicos del modo de producción. Es la índole de estos rasgos lo que debe precavernos de aplicar con demasiada facilidad conceptos de estructura socioeconómica, de clase o incluso de cocina derivados del ámbito europeo. Porque nos enfrentamos aquí con diferencias básicas ligadas al modo de explotación agrícola, en la que la ausencia de avances en cuanto al arado y el riego influye en la naturaleza no sólo de las relaciones productivas, sino también de la interacción en un frente mucho más amplio.

La agricultura primitiva basada en la preparación de tierras por talado y quemazón y en el cultivo rotativo es típica de Africa y está bien descripta en el informe de Audrey Richards sobre los bemba de Zambia, trabajo al que me referí en capítulos anteriores. También pueden encontrarse áreas del continente eurasiático donde la inversión en la tierra (por ejemplo, acequias de riego y tanques de agua) o en la mecanización (por ejemplo, el arado y la tracción por bueyes) era pequeña. Es la clase de agricultura que se identifica con la azada, y que a veces existe en los márgenes de las civilizaciones del arado, como en Rusia[5] y entre los "desbrozadores" de Europa, así como más centralmente entre los cultivadores del Sudeste Asiático como los mnong gav de la Altiplanicie de Vietnam, descriptos por Georges Condominas (1957) bajo el atractivo título de "Nous avons mangé la forêt..." ["Hemos comido el bosque"]. Es la agricultura de los kachin de la Alta Birmania, distinta de la de los inmigrantes shan de la China (Leach 1954).

La introducción de una agricultura simple de este tipo era el resultado de lo que Childe llamó la Revolución Neolítica. En las sociedades de cazadores de Australia, los alimentos distinguían un clan de otro; uno prohibía lo que otro comía. Pero la diferenciación era vertical más que horizontal; los tabúes se aplicaban a una limitada gama de objetos y estaban más relacionados con los ingredientes que con la cocción. Los principales métodos de cocción en el Paleolítico eran el asado y el ahumado, ya que el hervido requería un receptáculo confeccionado por el hombre. Sin embargo, algunas culturas como la esquimal casi no utilizaban el fuego en la preparación del alimento, consumido en gran medida crudo. Pero existían otras técnicas de cocción. El alimento se maceraba en

agua calentada mediante piedras calientes para volverlo más sabroso. En otras partes, se desarrollaron diversos modos de conservación y preparación de alimentos, como el secado al sol, el congelado, etc.

El cambio inicial de la obtención de alimentos mediante la caza y la recolección a su producción por medio de la agricultura casi no generó una diferenciación horizontal de clases ni en la cocina. La recoleción de alimentos vegetales, a diferencia de la matanza de animales salvajes, solía estar en manos de las mujeres, y en los modos simples de agricultura eran ellas quienes, al parecer, participaban en mayor medida en la cosecha, así como en el desarrollo de nuevas formas de preparación de la comida que permitió la alfarería propia de la tecnología neolítica. Usando un palo para cavar y una azada, la cantidad de tierra que cada individuo podía cultivar era necesariamente limitada, lo que a su vez restringía la cantidad total de comestibles que podía producirse. Por lo general, las posesiones tenían una extensión similar, y la tierra no era escasa. Existían, desde luego, bolsones de mayor densidad. En algunas regiones, la tierra era cultivada por esclavos, pero la productividad *per capita* seguía siendo baja, en especial en las áreas de sabana. En consecuencia, había escasas posibilidades de desarrollar diferentes estilos de vida basados en la producción primaria, y esto es crucial para afirmar que la agricultura simple y rotativa de Africa no condujo al crecimiento de los hacendados, el arrendamiento o la servitud. El señor político era rara vez el señor económico, como sucedía en Europa; al menos no lo era en cuanto a los recursos agrícolas básicos. Se ha sostenido que los sistemas feudales están marcados por el papel subdominante de la economía respecto de la política. Las consecuencias de esta afirmación se aplican con mayor fuerza aún a los reinos no feudales de Africa. Kwame Arhin observó con agudeza que Ashanti, importante Estado del Africa Occidental, pertenecía a una categoría de sociedad donde

> las bases de diferenciación deben buscarse, no en las diferencias de riquezas, sino en otros sectores de la organización y de los valores sociales; por ejemplo, como entre los bantúes interlacustres o en los emiratos del norte de Nigeria, en la... organización militar/política de la sociedad. En esas sociedades, lo que M. G. Smith llama la "distribución del prestigio" está vinculada a la asociación con el gobierno y el poder. Hacia arriba y hacia abajo, la movilidad del estatus depende del creciente favor o disfavor del gobernante, conseguido mediante el servicio en su casa o administración o en el

campo de batalla. En oposición a lo que es norma en las sociedades industrializadas, la posición económica depende del estatus político (1968: 34).

La observación es procedente, pero la distinción depende más de la naturaleza de la producción agrícola que de la industrialización en sí misma. En efecto, fue el paso del cultivo rotativo extensivo por medio de la azada a las formas intensivas de labranza vinculadas a la irrigación y el arado lo que dio la posibilidad de un superávit a gran escala y sentó el fundamento socioeconomómico de la jerarquía cultural. Significativamente, es en el Antiguo Egipto donde primero aparece la prueba histórica de la emergencia de una cuisine alta y otra baja.

La intensificación de la agricultura tuvo dos efectos que se relacionan con la diferenciación interna. Primero, los mayores rendimientos pudieron obtenerse y mantenerse gracias a los no productores, como artesanos, sacerdotes, hacendados y gobernantes en general. En segundo lugar, la capacidad de cultivo de áreas más vastas significó una acentuación de las diferencias entre los propios agricultores. Debido a la mayor eficiencia del arado y la energía aportada por los animales de tiro, ningún hombre solo podía ahora labrar más cantidad de tierra que otro. No todo fue beneficio inmediato. Los animales debían alimentarse, de modo que una proporción de lo cosechado debía apartarse para ese propósito. Y hay algunas situaciones en las que el arado es menos útil que la azada. Los terrenos con colinas, los pantanos, los suelos pedregosos, las zonas de frontera, todos ellos presentan dificultades para ciertos tipos de arado. Algunos historiadores de la Ucrania del siglo XIX sostuvieron que hubo una vuelta del arado de desfonde al arado superficial (véase Smith 1959: 78). El crecimiento de la población y las posesiones más pequeñas tal vez dificultaron el mantenimiento de los animales requeridos para los arados más pesados, en especial cuando existía menor disponibilidad de pastizales comunitarios.[6]

Sin embargo, donde el crecimiento en la producción *per capita* permite no sólo diferencias sino también un aumento del consumo, podemos esperar la emergencia de variaciones en los estilos de vida. En la medida en que esas diferencias están relacionadas con la agricultura, dependen de los derechos permanentes a los medios básicos de producción, es decir a la tierra. Otros grupos dependen de los beneficios de la actividad burocrática o gerencial, pero éstos son los menos estables, ya que se basan en parte en los logros

individuales y por lo tanto están sujetos a mayores fluctuaciones de generación en generación. Para subsistir y conservar el modo de vida, los beneficios derivados de la tierra deben pasar de alguna manera a los hijos, tanto varones como mujeres. Las hijas obtienen lo necesario, directa o indirectamente, por medio de la dote o por herencia, en tanto que los hijos buscan o son buscados por futuros cónyuges con la misma o mejor prospectiva que la que ellos mismos tienen. De este modo, las subculturas emergen y se consolidan; la diferencia penetra en la sociedad.

Un aspecto clave de este proceso aparece en las palabras atribuidas a Mahoma: "[El arado] no entra en la casa de una persona sin traer la ignominia con él".[7] Las connotaciones de este pasaje son discutibles, pero uno de sus comentadores señala: "La idea es que el agricultor, vinculado a la gleba, tiene que someterse a las exacciones de las autoridades centrales y, en particular, al pago de impuestos que los nómades pueden evitar moviéndose a otra parte. Cuando se vuelve sedentario, tiene que vivir con sus vecinos" (Tillion 1966: 191). La habilidad para producir un "superávit" implica la posibilidad de que éste deba entregarse voluntaria o involuntariamente. Un hombre debe ahora contribuir con una parte de sus ganancias al Estado nacional, a la nobleza local, o a ambos. Los sistemas tributarios rurales están a menudo vinculados al arado, como en la antigua Rusia (Smith 1977: 30).

Así, el desarrollo agrícola trae la diferenciación al campo, lo que origina otra forma de "ignominia", la deprivación experimentada por los pueblos que tienen poca tierra, pocos animales, o carecen de arado. Sólo mediante el elaborado proceso de redistribución regular,[8] que fue al parecer un rasgo del *mir* ruso, se pueden evitar las desigualdades que el arado trae consigo.[9] Aun cuando la tierra haya sido redistribuida por este medio, persiste la desigualdad del hacendado en cuyo interés se llevó a cabo la igualación. Pero la redistribución es poco frecuente, y además la herencia perpetúa las diferencias y modifica la identidad colectiva de la "tribu" y de la "tierra". Cuando mujeres y hombres reciben dotes para mantener su estatus, lo que suele implicar la transferencia de tierra y de valores, el matrimonio inevitablemente modifica la forma del capital social. A pesar de los complejos métodos adoptados para intentar evitar la dispersión, como el casamiento entre primos o el intercambio de tierras, la colectividad se ve amenazada. De todos modos, las dotes varían de acuerdo con los recursos de los padres, tanto para hombres como para mujeres; el "individualismo" prevalece, pues, en otro frente. La ley

musulmana, que a veces se considera antifemenina a este respecto, funciona de este modo, como lo señala Tillion:

> En efecto, el Corán exige que la hija reciba una parte de los bienes de sus padres, y que el marido dé a su esposa una suma de dinero cuando se casen, la que es ofrecida por la mujer a su padre, convertida en regalos tradicionales, o que ella misma usa según le plazca (1966: 158).[10]

En estas sociedades, tanto hombres como mujeres se diferencian por matrimonio, por acuerdos domésticos, por cultura y por la cocina.

Hemos establecido un contraste entre los Estados africanos y eurasiáticos y una comparación entre los Estados y las tribus africanos. Hay un punto de empalme para observar, y tal vez "probar": la relación entre producción y diferenciación, entre el arado y la cocina en Etiopía, que está geográficamente situada en Africa pero culturalmente fuera de ella. A diferencia del resto del continente subsahariano, el arado domina la vida agrícola de muchas comunidades amhara. El visitante procedente del Africa Negra recibe el impacto de los campos netamente parcelados que imponen su patrón al paisaje natural; esos patrones están estrechamente vinculados al uso del arado. "Arar", escribe Levine, es "una ocupación de todo el año... Su posición central... en el mundo del campesino amhara está demostrada por el hecho de que la palabra que designa su ocupación, *irsha*, significa literalmente 'arar'" (1965: 59).

En la cultura de "clases", la brecha con el resto de Africa, Africa Occidental al menos, es también evidente. En los tiempos imperiales, el visitante quedaba impresionado por la distancia social en las calles de la capital Addis Abeba en cuanto a la vestimenta, la conducta o las actitudes. En contraste, las alegres y efervescentes multitudes de las ciudades del Africa Occidental muestran poco respecto por el lugar o la persona. En Etiopía, los diferentes rangos y subgrupos aún usan sus atuendos tradicionales; en Africa Occidental sería difícil distinguir a las personas mediante ese criterio, excepto durante las ceremonias. El *kente*, rica y bordada prenda de los ashanti, se transformó en una suerte de atuendo nacional de cualquiera que tenga medios suficientes para comprársela, incluso entre las personas provenientes de las áreas tribales, donde nunca se ha usado este ni otro tipo de vestimenta. Más recientemente, el sayo del norte ha desempeñado un papel panghaniano similar.

El respeto que marca las relaciones entre las clases en Etiopía aparece con claridad en las observaciones de un estudiante de Gondar cuando percibió el contraste con otras regiones de Africa.

> Al promediar mis estudios en Europa Occidental, tuve la oportunidad, durante un verano, de visitar algunos países del Africa Occidental, y luego volver a casa y pasar un tiempo en Gondar. No había pensado demasiado sobre mi pueblo antes de ese viaje, y lo que experimenté fue una gran sorpresa. Lo que encontré —lo que tenemos y no encontré en los países africanos que visité— es una clase especial de dignidad en los modales (Levine 1965: 53)

La dignidad que el estudiante observó es en parte el respeto intrínseco a una sociedad aristocrática, que surge de la diferenciación entre subculturas estratificadas. En su estudio sobre los amhara, Levine se refiere a una "subcultura acomodada" que inculca habilidades y modales especiales, y aparta a sus hijos de las faenas domésticas asignadas a los sirvientes y ayudantes. Sobre todo, observa el autor, el estilo de vida de la nobleza está matizado "por un aparentemente ilimitado mandato de deferencia" (1965: 157). La evaluación de la deferencia y de la autoridad no son tareas sencillas. Pero el contraste parece válido aun para los Estados africanos; se relaciona con el problema planteado por el comentario del Profeta sobre el arado, ya que en esas sociedades, la autoridad del Estado burocrático y la posición del hacendado llegan al entramado de la vida doméstica de un modo que parece cualitativamente diferente del de las relaciones equivalentes en la mayor parte del resto de Africa.

Dejando de lado esta peligrosa zona de conjeturas sobre la sociología comparada de la deferencia y la autoridad, volvamos a un aspecto más sustantivo: el de la cocina.

Hasta los acontecimientos recientes que hundieron el antiguo reino, el consumo conspicuo tomaba la forma de un exceso de sirvientes que desarrollaban una serie de tareas domésticas, cada uno de los cuales debía ser alimentado de la mesa del señor. El viajero d'Abbadie observó esa situación en el siglo pasado. "Todos los señores, incluso los de menor importancia, nombran su senescal, su preboste, sus guardias, un mayoral, un jefe panadero, un mayordomo, varios capitanes y pajes; luego establecen una jerarquía a menudo ridículamente desproporcionada respecto de su posición" (1868: 374-5). Como en la Inglaterra medieval, la organización de la casa noble pone gran énfasis en el aprovisionamiento,

la preparación y el servicio para la comida. La mesa era común, pero la cuisine estaba diferenciada internamente.

> ¿Qué salsa, mis señores, había en vuestro plato?
> No teníamos guisantes; fue pescado lo que habéis comido.
>
> (Levine 1965: 255)

La consecuencia es la disimilitud no sólo en el tipo y cantidad de materias primas, sino también en la cuisine. Los elementos básicos de *wat* (salsa o estofado) e *injera* (pan) no eran los mismos en las casas nobles que en las plebeyas. Si bien la cuisine de la subcultura acomodada presenta una semejanza general con la del campesino amhara, tienen importancia los artículos exóticos derivados del comercio de especias de alto precio, los clavos de Zanzíbar, el cardamomo, la canela y la pimienta negra de China, India o Indonesia. Con estos ingredientes, el sabor de las comidas de los adinerados presenta parecidos con las del Sudeste Asiático,[11] por cierto en contraste con las de Africa Occidental, que dependen ampliamente de la sal y la pimienta.

La cuisine de Etiopía no parece haber sido elaborada en obras escritas. El único texto que conozco es de fecha reciente, y está impregnado con el fuerte sabor de la "ciencia doméstica". *The Empress Menan School Cook Book* (Addis Abeba, 1945) fue compuesto con recetas remitidas por estudiantes y por el personal de la escuela. Si bien la gama de recetas no es grande, las subvariedades de platos son considerables, mucho más que en las obras de otras partes del Africa Subsahariana, donde han comenzado a aparecer libros de cocina mucho más sencillos, que brindan cursos de "economía del hogar" ("ciencia doméstica"), para la educación de la comunidad y actividades similares.[12]

Un impactante pero discutible indicio de la limitada naturaleza de la cocina africana cuando se la compara con la eurasiática, limitada tanto en la escritura como en la práctica, surge de la serie ilustrada Time - Life sobre "Alimentos del Mundo", que incluye libros sobre Francia, Italia, India, China, etc. El volumen sobre Africa es diferente. De los ocho capítulos que lo componen, cuatro abordan la cocina de Sudáfrica, uno la del Africa Portuguesa, y el sexto las Tierras Altas (antiguamente conocidas como "Tierras Altas Blancas") del Africa Oriental. Otro capítulo está dedicado al "Mundo Antiguo de Etiopía", que considero parte del área con cuisines diferenciadas. El capítulo restante cubre el resto de Africa al sur del Sahara, es decir, toda el Africa no colonial ni etíope. Aun

en este caso, el autor, Laurens van der Post, encuentra tan poco que decir sobre la cocina indígena que amplía el panorama y titula el capítulo "Nuevas Cuisines para Nuevas Naciones".

La forma de este libro refleja algo más que la visión de su autor, por personal que ésta sea.[13] Las Nuevas Naciones están apropiadamente contrastadas con la Antigua Etiopía desde el punto de vista de la cocina, no porque su historia sea más corta, sino porque carecen de la elaboración de la cultura cortesana. Etiopía era la única sociedad basada en la escritura y el arado, y por ello estaba más cerca del modelo eurasiático.

Hemos tratado de distinguir el tipo de organización cultural, y específicamente culinaria, de los Estados africanos precoloniales y de las principales sociedades de Europa, Asia y Medio Oriente, a las que he llamado sociedades hieráticas y jerárquicas, respectivamente.[14] Las diferencias en la organización sociocultural de las sociedades preindustriales estaba relacionada con el tipo de agricultura y en particular con la naturaleza de los medios de producción, por ejemplo, la azada, el arado y el tractor. No es que éstos fueran los únicos factores importantes; también se han señalado los avances en los medios de comunicación. Pero la naturaleza general de la cuisine mantiene un vínculo más estrecho con los procesos productivos básicos, con el crecimiento de las mieses (aceite/manteca; vino/cerveza), con la productividad de la agricultura y todo lo que implica el "superávit", incluyendo los conflictos derivados de la distribución de los recursos.

Al subrayar el vínculo entre naturaleza y distribución de los recursos y patrones de consumo, no he tratado de buscar un factor único para explicar cada rasgo de la cultura culinaria, sino más bien explorar hasta qué punto esto puede explicar las diferencias en tiempo y espacio. El método no es recomendable para aquéllos que encuentran incómodo trabajar con más de un marco proposicional. Pero es un enfoque que no requiere justificación.

Los temas y métodos de la indagación sociológica hacen que el binarismo elemental sea una guía insatisfactoria, aun cuando las "teorías" proferidas tengan cierto valor para dirigir una investigación en una dirección y no en otra. El análisis de la cocina, por ejemplo, nunca puede limitarse a descubrir el "sentido", si lo entendemos como sentido para el actor. Los actores, en todo caso, nunca aparecen solos, excepto como "informantes" favorecidos. Un complejo sistema de subculturas no puede analizarse en términos tan simplistas e individualistas, sobre todo cuando la cultura de la

clase dominante puede tener una referencia internacional más que nacional. Las estructuras simbólicas, como Mintz nos lo ha recordado, no están fuera del tiempo; los límites del significado de un artículo alimenticio pueden extenderse mucho más allá del contexto en el que es producido o consumido (1979: 71). La comprensión de un conjunto de actividades requiere tomar en cuenta la dimensión hermenéutica donde ésta sea relevante, junto con los diversos niveles de sentido críptico. Pero el análisis sociológico del sentido también debe tomar en cuenta las dimensiones sociales de los actores involucrados, tarea que inevitablemente entraña el problema de sus roles y relaciones, su posición en la jerarquía, su pertenencia a una sociedad y no a otra, y su posición en el sistema mundial. La preocupación por la cultura no debe excluir lo social; el análisis de relaciones tiene que incluir un examen de los elementos así relacionados.

Soy consciente de que se ha prestado poca atención a los aspectos rituales, simbólicos y cosmológicos del alimento. Este descuido se debe en parte al trabajo ya realizado en esos aspectos del tema por muchos antropólogos contemporáneos, en el libro de Zahan sobre los dogon, *La viande et la graine* (1969), en los trabajos de Lévi-Strauss sobre el mito en Sudamérica, en los estudios de brujerías y *les mangeurs d'hommes*, la comida de aquelarre de la víctima y su relación con la enfermedad, en los informes de comidas festivas y de sacrificios a los dioses, como los que yo mismo he presentado sobre los lodagaa en *Death, Property and the Ancestors* (1962). El sacrificio en sí mismo puede interpretarse como los restos de comida de los dioses y como un aspecto del comensalismo y la comunión. En Francia, los investigadores clásicos Detienne y Vernant han analizado *La cuisine du sacrifice en pays grec* (1979), y el primero examinó la función ritual de las hierbas aromáticas en *Les Jardins d'Adonis* (1972). Si no he seguido esos caminos, es sólo porque la solución para mi problema parecía residir en otro lugar, no porque quiera asignar una preeminencia universal al modo de producción, mucho menos a los medios de producción.[15]

Pretender que la cuisine ritual debe observarse en el contexto de lo doméstico no es, repito, otorgarle una primacía universal a lo económico, como tampoco lo inverso privilegiaría la ideología o el mito de modo similar. Evaluar los enfoques en esos términos antagónicos tiene algo del dualismo simplista que opone el mundo "real" a las cosas de la mente, que opone la conducta normal (o ideal) a la verdadera (o real). Es una dualidad que se refiere a la

división cuerpo/mente, que está tan difundida como rasgo de las culturas humanas y proporciona un mecanismo tan útil (pero, desde otro punto de vista, tan engañoso) para "la construcción del mundo". Es un mecanismo que subyace a los conceptos de brujería y de visiones de los dioses, pero que tiene poca relevancia para la construcción de la teoría social.

Mi intento de poner el acento en estas advertencias generales y analizar una hipótesis, más que una teoría, en el marco de la historia sociocultural, ha entrañado cierta simplificación. Teniendo en cuenta el modo discursivo que los científicos, sociales y otros, están virtualmente obligados a usar, no es difícil caer en las crudas oposiciones en lugar de emplear variables más sutiles. Al tratar de mostrar cómo los Estados africanos difieren de los eurasiáticos, las diferencias se han enfatizado a veces demasiado, alentando una dicotomía donde hubiera sido más apropiado un continuum. Este énfasis proviene del intento de indicar la índole *sistemática* de las diferencias entre conjuntos de sociedades. No estamos tratando conjuntos de hechos dispares, sino conexiones dentro de los sistemas sociales, algunos de los cuales permiten una mayor autonomía y otros apenas le dan cabida. La cocina está estrechamente relacionada con la producción por una parte y con la clase por la otra. En un sistema de acceso diferenciado a los recursos, tendemos a encontrar una cuisine diferenciada, a menudo expresada y elaborada en literatura culinaria. Pero el florecimiento de la cultura, el cultivo del gusto, también tiene sus aspectos opresivos, no sólo desde el punto de vista de los desposeídos, sino también desde el punto de vista del elemento ascético que es una parte intrínseca de la condición humana. En términos de mi investigación y experiencia personales, lo que he tratado de hacer es mostrar por qué y cómo la represión ejercida por el príncipe gonja o ashanti sobre sus súbditos difería de la de los señores normandos sobre mis ancestros sajones y escoceses, diferencia que surge no sólo por el escaso tributo exigido a los agricultores por los gobernantes africanos, sino también por la ausencia de algo que podríamos llamar *haute cuisine*.

Notas

1. Pero sí de personas; Bodwich registra que el rey de Ashanti pretendía poseer 3.333 esposas (1819: 289), y fue seguido por "un centenar de negros de diferentes colores" (p. 292). El alimento provisto diariamente consistía en "veinte potes de sopa blanca, y veinte potes de negra".

2. Los hogares "exorbitantemente grandes" de la aristocracia en la Inglaterra medieval eran casi enteramente masculinos; los hogares de Northumberland consistían en 9 mujeres y 166 hombres (Girouard 1978: 15, 27).

3. "La cuisine procède de deux sources: une source populaire et une source savante, celle-ci nécessairement située dans les classes riches de toutes les époques. Il existe au fil de l'histoire une cuisine paysanne (ou marinière) et une cuisine de cour; une cuisine plébéienne et une cuisine familiale exécutée par la mère de famille —ou l'humble cuisinière domestique— et une cuisine de professionels que seuls les chefs fanatisés, entièrement voués à la pratique ont le temps et la science d'exécuter" [La cocina procede de dos fuentes: una popular y otra erudita, esta última situada necesariamente en las clases ricas de todas las épocas. En el curso de la historia, han existido una cocina campesina (o marinera) y una cocina cortesana; una cocina plebeya y una cocina familiar elaborada por la madre de familia —o la humilde cocinera doméstica— y una cocina de profesionales que sólo los chefs fanáticos, enteramente dedicados a la práctica, tienen el tiempo y el saber para realizar] (Jean-François Revel, *Un festin en paroles,* 1979: 28).

4. Véase el informe de E. N. Goody sobre los gonja (1973).

5. R. E. F. Smith escribe sobre el sistema ruso de agricultura rotativa (*zalezh'*), en el que la azada es "un implemento normal de los agricultores que talaban y quemaban" (1959: 50). Pero observa que a diferencia del arado pesado, el escarificador (tanto el múltiple *sokha* como el *ralo*) podía utilizarse también en la labranza de talado y quemazón siempre y cuando hubiera suficiente terreno.

6. Por otra parte, muchos agricultores africanos reservan a los animales domésticos más grandes "por su propio bien", no como animales de tiro, sino como proveedores de proteínas (generalmente en el sacrificio), por razones de prestigio, almacenamiento de riquezas o "aumento de capital". El uso de ese tipo de ganado para arar no es un costo adicional, sino más bien una función adicional.

7. M. M. Ali, *A Manual of Hadith* (Lahore, 1951), p. 303. Véase también al-Bukhāri (El Bokhari), *L'Authentique tradition musulmane, choix de h'adiths* (trad. por G.H. Bousquet, 1964), citado por Tillion.

8. Esos sistemas de redistribución son de gran interés analítico y también se observaron en la Rusia prerrevolucionaria (Male 1971: 56-65), Palestina (Granott 1952) y en ciertas zonas de la India (Barth 1959: 64-5; Aberle 1978). Son la contrapartida de la diferenciación, característica de la agricultura avanzada y múltiple.

9. El norte de Ghana proporciona un notable ejemplo de la velocidad con la que ocurre esa diferenciación, en este caso basada principalmente en el tractor. Cada individuo pudo hacerse cargo de grandes cantidades de acres, ya que el área cultivada es función de la energía disponible (sumada a la disponibilidad de tierra, el acceso a los mercados y la capacidad de trabajo del agricultor).

10. En el oeste de Argelia, suele haber una *dot* (*un mobilier*) para la boda, que se deduce más tarde de la herencia, así como un don (*douaire*) por

parte del marido. Como observa Tillion, esto luego puede degenerar en un pago simbólico o incluso quedar en manos del padre.

11. Las especias *wat* por ejemplo, consisten en jengibre, cebollas, cardamomo, "asmud" blanco y negro, clavo de olor, "kmoon", canela y "lewoas giwoas".

12. Sobre Ghana, véase Sylvia Eshun, *Popular Ghanaian Dishes* (Ghana Publishing Corporation, Tema, 1977).

13. L. van der Post ha presentado sus opiniones en *First Catch Your Eland* (Londres, 1977).

14. En anteriores intentos de caracterizar los sistemas deestratificación en Africa, hablé de "estamentos", por ejemplo, en Gonja. Quisiera distinguir los estratos sociales de los sistemas hieráticos de las castas en la India y de las "órdenes" en las sociedades feudales.

15. Esto se opone a la interpretación que hace O'Laughlin de mi enfoque (1975: 355).

Apéndice

Términos, operaciones y cognición

La fuente de los datos usados en el análisis "semántico" emprendido por Lévi-Strauss y otros investigadores no es evidente en todos los casos. Es decir, no necesariamente nociones como "cultura" y "naturaleza" están siempre presentes como categorías lingüísticas específicas; aun en el estudio de los "sistemas de categorías", las pruebas para una determinada inclusión se extraen de un vasto conjunto de datos, que hace surgir claramente la cuestión del estatuto del actor/observador en los conceptos.

Adrianne Lehrer se ha interesado por el análisis de los lexemas. En su primer estudio (1969), utilizó un conjunto de términos culinarios ingleses para probar dos teorías semánticas: la teoría de campo de Lyons y la teoría componencial de Katz y Fodor. En un trabajo posterior (1972), extiende su intento a otros ocho pueblos, incluyendo el francés y el yoruba, y toma en cuenta el triángulo culinario y el triángulo de recetas propuestos por Lévi-Strauss.

El primer problema es la necesidad de establecer la noción y la existencia de un conjunto. El argumento es familiar. El habla tiene su propio código para la conducta y para las cosas, esto es, verbos para las acciones, sustantivos para los objetos, etc., que proveen las categorías básicas para la mayor parte del pensamiento y comunicación humanos. Las palabras (morfemas o lexemas) usadas en conjuntos de actividades (por ejemplo, la cocina) o de objetos relacionados (por ejemplo, los animales) pueden constituir subsistemas formales, ya utilizados en el análisis de los colores y el parentesco. Uno de los principales problemas reside en que, si bien esos conjuntos de términos ("sistemas clasificatorios") constituyen las bases de gran parte de la indagación antropológica, los investigadores consideran necesario eliminar muchos significados "metafóricos" o "extendidos", tales como el uso de "padre" para Dios

y el sacerdote, el uso menonita de "hermana" por esposa, o el del nombre de un objeto (una naranja, una violeta) para indicar un color.

Este problema surge no sólo cuando abordamos un análisis lingüístico de este tipo, sino también cuando usamos —y es frecuente que debamos hacerlo— nuestra propia lengua para generar, especificar o elaborar nociones acerca de otras culturas, o acerca de la cultura en general. Por ejemplo, Lévi-Strauss toma la mayoría de sus conceptos analíticos de su propia lengua. Al hacerlo, no sólo utiliza los significados centrales de los "términos culinarios básicos"; a veces, explota la amplia gama de significados referenciales, como cuando señala la expresión *pot pourri* como indicadora del acercamiento entre lo hervido y lo podrido (1965: 22).

Quizá no deba objetarse la introducción de este significado "extendido", al menos cuando se está estudiando una cultura determinada. Los problemas surgen, obviamente, cuando se usa una gama más amplia de pruebas de este modo. Si admitimos su validez, forzamos los horizontes. Por ejemplo, en el análisis de "asado", debemos recordar la existencia de *la rôtie*, el regalo de los jóvenes de un pueblo a los recién casados la mañana posterior a la ceremonia, cuando éstos han sido descubiertos en su albergue. Este "asado" a menudo toma la forma de una sopa de cebollas servida en una cazuela decorada con variedad de inscripciones (Rivière 1950; Van Gennep 1943: i, 111ss).[1] A pesar del recipiente, este uso particular parecería acercar lo hervido a lo crudo más que a lo podrido, aunque su presencia se oponga a otras asociaciones. Si sustituimos el término inglés "cocido" (*cooked*) por el francés *cuit* (a pesar de que la diferencia es de considerable significación en la comprensión del triángulo tal como ha sido presentado), se podría pretender que lo hervido, como lo asado, está asociado con lo cocido más que con lo crudo; lógicamente, el factor común de su procesamiento mediante fuego (cocción) parece más importante que la distinción entre cocido en agua y cocido en el aire.

El "asado" de bodas atrae la atención sobre la cuestión del nivel de análisis: ¿el análisis atañe a la lengua o a las operaciones? Pero una mayor relevancia inmediata reside en el problema de cualquier forma de análisis componencial, es decir, la naturaleza y el origen de las coordenadas analíticas, por ejemplo, naturaleza/cultura, aire/agua, endógeno/exógeno, y los lexemas en los cuales se basan. Un examen sumario de cualquier libro de cocina producirá una lista mucho más elaborada de procedimientos culinarios

de los que entran en un discurso académico. ¿Sobre qué fundamentos descartamos algunos y retenemos otros?

El problema de la gama de datos sobre los cuales se basa el marco hace surgir preguntas sobre el procesamiento que éste sufre cuando se adecua al triángulo de origen lingüístico. En fonología, el triángulo vocálico no está allí porque se lo ha importado de otro contexto; la forma está relacionada con los órganos fonatorios cuando producen los sonidos en cuestión. Sin embargo, no se proporciona ningún motivo racional para constreñir los elementos generales de la cocina a esas formas geométricas, sean triángulos, cuadrados o círculos. Su análisis requiere un ordenamiento más complejo que el proporcionado por el triángulo de recetas; sus parámetros y coordenadas necesitan primero establecerse fuera del contexto de cualquier forma dada de cocina (sea la francesa o la guyanesa), de manera que las diferentes operaciones y terminologías de sociedades específicas puedan adecuarse al marco general.

Otro problema conexo es la falta de un análisis de un sistema clasificatorio en el sentido lexicográfico que permita agotar la posibilidad de cobertura lingüística de un conjunto de actividades. Uno puede referirse al objeto "león" como "rey de la selva", o a una acción como la relación sexual por medio de una perífrasis (como acabo de hacerlo, por cierto), o por medio de una frase donde no haya un "término básico", es decir un lexema simple, como en *cuire au four*, "cocer en el horno", en lugar de "hornear". Este hecho en sí mismo puede ser de significación sociológica, a pesar de que esos usos complicados tienden a excluirse en el análisis de los términos.

Estas limitaciones son importantes cuando se intenta extraer conclusiones extensivas acerca de una cultura, o de las culturas en general, sobre la base de los términos de un conjunto léxico. Lehrer es consciente de estos problemas, y sus conclusiones los toman en cuenta. En primer lugar, la autora considera demasiado restrictivo el modelo fonológico basado en los componentes binarios de Jakobson. Algunos rasgos de las operaciones se parecen a los fonológicos en cuanto al suministro de información sobre si la valencia es negativa o positiva: [– Agua] significa que el agua no debe usarse. Pero muchos componentes no son de este tipo.

En segundo lugar, con respecto a los términos mismos, sus estudios transculturales conducen a Lehrer a modificar el argumento de Lévi-Strauss según el cual hay una diferencia central entre *bouillir* y *rôtir* (que, como hemos señalado, tiene una gama de significados ligeramente distinta de "asar"). Si bien todas las

lenguas que cita Lehrer marcan la diferencia entre hervir y las demás operaciones, "lo demás no es necesariamente asar" (1972: 167). Cuando aborda la relación entre las oposiciones hervido/asado y cultura/naturaleza, un tema sobre el que Lévi-Strauss acepta tener datos ambiguos, la autora concluye que su material no le sirve para confirmar esa asociación (p. 169).

En tercer lugar, la única lengua que apoya la noción de un triángulo en el que "ahumado" está presente como el tercer término equivalente es el jacalteca, en una sociedad indígena americana. "Hornear" es el candidato más firme como tercer término, ya que algunos informantes se negaron a reconocer el "ahumado" como una subclase de cocción, presumiblemente porque la operación está dirigida a la conservación más que al inmediato consumo del alimento, acercándolo así a operaciones como secado y encurtido.

Varias de las actividades que consideramos conectadas con la *preparación* del alimento fueron relacionadas en otras sociedades, sobre todo más antiguas, con la *conservación* en el tiempo (y de allí la posibilidad de su transporte en el espacio). Estos métodos incluían secado, ahumado, salado en seco, conserva en almíbar y en salmuera. La mayoría de estas técnicas se basaban en la desecación, mediante la aplicación de calor o el uso de sal. El comercio extensivo de sal dependía en parte de su empleo como conservante de alimentos, y fue en este contexto donde también se produjo mucha "cocción". El equilibrio entre los distintos procesos puede depender de la disponibilidad de recursos; donde el combustible escaseaba, como en Medio Oriente antes del uso de petróleo, el salado era una operación más importante que el ahumado.

A veces, se aplicaban técnicas similares de conservación también a lo no comestible; un ejemplo conocido es el embalsamado de las momias por parte de los egipcios para conservar el cuerpo humano como receptáculo apropiado para el regreso del alma. Debido a la profunda significación de este acto, sobre todo en la familia real, se aplicó una gran pericia al proceso de embalsamado, que incluía un conocimiento considerable no sólo de los encantamientos relevantes, sino también de la anatomía humana y del uso de productos químicos. Si bien la sal podría haber sido igualmente útil como agente desecante, el natrón, más escaso, se juzgó más sagrado y más efectivo.

Volviendo a las características de los tres métodos de cocción incorporados en el triángulo —asado, ahumado y hervido—, Lehrer no ve motivos para incluir la distinción rápido/lento de Lévi-

Strauss (1965: 26); tampoco encuentra pruebas para confirmar las asociaciones de crudo/asado, cocido/ahumado, hervido/podrido, que desempeñan un papel tan central en la vinculación del triángulo culinario con el triángulo de recetas, así como en sus esquemas interpretativos de "mitología". Diferentes lenguas, razona la autora, realizan diferentes correspondencias.

Sin embargo, su propio análisis de términos de cocina no le hace rechazar por completo el triángulo culinario. Pero en la nueva versión presentada en la figura 3, tanto la forma como el contenido aparecen modificados. La base del análisis ha cambiado, como sucede en Lévi-Strauss, de los lexemas a las "prácticas", de lo lingüístico a lo operativo. Y en esta esfera, la naturaleza de los factores comunes, como ella misma reconoce, está claramente vinculado a los materiales y a las técnicas, al mundo exterior más que a la estructura subyacente.

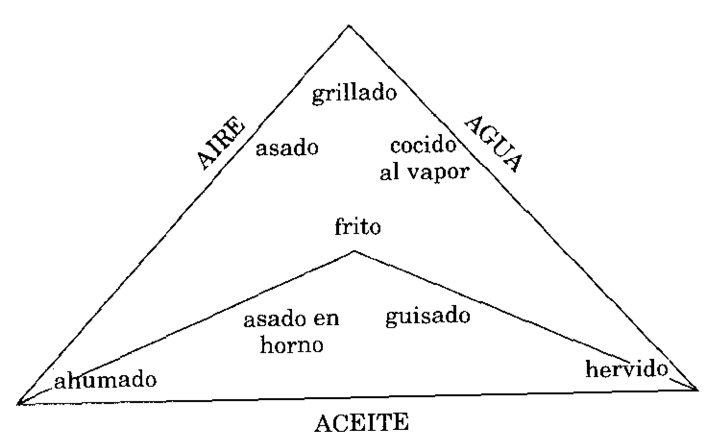


Figura 3. *El tetraedro de operaciones culinarias* (según Lehrer 1972).

La forma ha cambiado porque, como sucede en Lévi-Strauss, el triángulo bidimensional se transforma en un tetraedro tridimensional que provee "un modelo nítido de las prácticas de cocción, pero no sirve como modelo preciso de cómo las culturas categorizan sus propias prácticas; al menos, así lo reveló la estructura semántica del campo léxico" (p. 169). Si bien puede alegarse que la estructura cognitiva no es completamente revelada por la estructura semántica de la lengua, la indagación se basa en los juicios de los hablantes nativos, y parece no haber otra alternativa que aceptar la evaluación que esos hablantes hacen de la

situación, al menos si uno se interesa por el nivel émico más que por el nivel ético del análisis.

Lévi-Strauss, concluye Lehrer, está en lo cierto al sostener que es posible decir acerca de la cocina en general cosas distintas de las que se dicen sobre una cocina determinada. Es posible establecer un conjunto relativamente pequeño de componentes que describan las oposiciones de los términos culinarios en tosas las lenguas (a pesar de que cada una de ellas no los usará todos y no todos se encontrarán en forma binaria). Pero su error es suponer que podemos tener una "estructura neutra de conceptos de cocción que serán válidos para todas las lenguas", dado que cada lengua selecciona algunos componentes, los combina de diferente manera, los ordena en diversas jerarquías y, finalmente, produce distintas (aunque no radicalmente distintas) estructuras semánticas.

He presentado la argumentación detallada de Lehrer respecto de los términos culinarios porque aborda un problema central de todo análisis que pretenda ubicar el origen de la regularidad en los rasgos generales de la mente humana y examinar las variaciones en el nivel de la "transformación". Una suerte de marea cultural, cuyos mecanismos no han sido aún especificados, ha permitido la detección de diferentes posibilidades. Pero esa empresa pretende explicar la cultura sin explicar las culturas. ¿Por qué debería existir un haz específico de rasgos en común? ¿Por qué las sociedades deberían diferir en la elección de componentes? Numerosos factores intervienen en el problema. Sería incorrecto descuidar aquéllos que vinculan los términos culinarios a la lexicografía de una determinada comunidad lingüística, o más generalmente, a otros items "culturales". Pero gran parte de los análisis basados en la fonología tienden a pretender universales lógicos y a subestimar la acción recíproca entre los procesos sociales y las formas lingüísticas. En cambio, Lehrer concluye aceptando que las similitudes y las diferencias en los términos culinarios pueden estar relacionadas con las actividades humanas básicas en la esfera de la producción y la reproducción; en el nivel más simple, "los términos culinarios presuponen generalmente ciertos utensilios, como recipientes y hornos" (p. 166). Y, dado que las agrupaciones de las categorías básicas en un conjunto ya no se consideran ni universales ni arbitrarias sino que, como lo expresa Rosch, "siguen la estructura de co-ocurrencia de atributos en el mundo real" (1976: 4), estos factores deberían incorporarse en el vocabulario.

Nota

1. Puede consultarse una receta de "soupe de la nuit de noce" ["sopa de la noche de bodas"] de Périgord en *Cuisine de France, Périgord, Quercy, Bordelais* (París, 1970).

Bibliografía

d'Abbadie, A. (1868). *Douze ans de séjour dans la Haute-Éthiopie*. París.

Aberle, K. Gough (1978). *Dravidian Kinship and Modes of Production* (Conferencia a la memoria de Irawati Karve). Delhi: Indian Social Science Research Council.

Addo, N. O. y Goody, J. R. (1974). *Siblings in Ghana*. Acra.

Ahsan, M. M. (1979). *Social Life under the Abbasids*. Londres.

Ali, M. M. (comp.) (1951. *A Manual of Hadith (Sahih Bukhari)*. Lahore (Islam Ahmadiyya Anjuman Ishaat).

Allen, D. E. (1968). *British Tastes: an Enquiry into the Likes and Dislikes of the Regional Consumer*. Londres.

Althusser, L. *et al.* (1966). *Lire le Capital*. París [Versión castellana: *Para leer "El Capital"*, Barcelona, Planeta-Agostini, 1985.]

Anderson, E. N. Jr y M. L. (1977). "Modern China: South", en Chang, K. C. (comp.), *Food in Chinese Culture*. Nueva York.

Anón. (1945). *The Empress Menon School Cook Book*. Addis-Abeba.

Anón. (1970). *Cuisine de France, Périgord, Quercy, Bordelais*. París.

Arens, W. (1979). *The Man-Eating Myth*. Nueva York.

Arhin, K. (1968). "Status differentiation in Ashanti in the nineteenth century: a preliminary study". *Research Review. Institute of African Studies*, Legon, Ghana, 4: 34-52.

Ateneo (1854). *The Deipnosophists* (trad. C. D. Yonge). Londres.

Augé, M. (1978). "Vers un refus de l'alternative sens-fonction", *L'homme*, 18: 139-54.

Augé, M. *et al.* (1974). *La construction du monde: religion, représentations, idéologie*. París.

Austin T. (comp.) (1888). *Two Fifteenth Century Cookery Books*. Londres (Early English Text Society, Nº 91).

Barclay, G. W. (1954). *Colonial Development and Population in Taiwan*. Princeton.

Barth, F. (1959). *Political Leadership among Swat Pathans*. Londres.

Barthélémy, J. J. (1824). *Voyage du jeune Anacharsis en Grèce vers le milieu du quatrième siècle avant l'ère vulgaire*. París.

Barthes, R. (1979) [1961]. "Toward a psychology of contemporary food consumption", en Forster, R. y Ranum, O. (comps.), *Food and Drink in History: Selections from the Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*. Baltimore.

Beck, B. (1969). "Colour and heat in south Indian ritual", *Man*, 4: 553-72.

Bede (1972). *Ecclesiastical History of the English People* (comps. B. Colgrave y R. A. B. Mynors). Oxford.

Berlin, B. y Kay, P. (1969). *Basic Color Terms*. Berkeley.

Beteille, A. (1969). *Social Inequality*. Harmondsworth.

Binger, Le Capitaine (1892). *Du Niger au Golfe de Guinée*. París.

Bitting, K. G. (1916). *Canning and How to Use Canned Foods*. Washington D.C.

Bitting, K. G. (1937). *Appertizing; or, the art of canning; its history and development*. San Francisco.

Bitting, A. W. (1920). Introduction to Appert, N., *The Book for All Households* (trad. K. G. Bitting). Chicago.

Blackman, J. (1976). "The Corner Shop: the development of the grocery trade and general provisions trade", en Oddy, D. y Miller, D. (comps.), *The Making of the Modern British Diet*. Londres.

Blake, J. W. (1942). *Europeans in West Africa. 1450-1560*, 2 vols. Londres.

Bohannon, P. (1960). "Conscience collective and culture", en Wolff, K. H. (comp.), *Emile Durkheim (1858-1917)*. Ohio.

Bonte, P. (1973). "Pourquoi ce numéro 'Spécial Ethnologie'?", *La Pensée*, 171: 3-9.

Boserup, E. (1970). *Women's Role in Economic Development*. Londres.

Bosman, W. (1967) [1705]. *A New and Accurate Description of the Coast of Guinea, divided into the Gold, the Slave, and the Ivory Coasts*. Londres.

Bossard, J. H. S. y Boll, E. S. (1950). *Rituals in Family Living*. Filadelfia.

Bowdich, T. E. (1819). *Mission from Cape Coast Castle to Ashantee*. Londres.

Boyle, L. (1968). *Diary of a Colonial Officer's Wife*. Oxford.

Braudel, F. (1973). *Capitalism and Material Life, 1400-1800*. Londres (edición francesa, 1967).

Braudel, F. (1979). *Les structures du quotidien: le possible et l'impossible*. París.

Bromley, Y. V. (1976). *Soviet Ethnography: Main Trends*. Moscú.

Burnett, J. (1966). *Plenty and Want: A social history of diet in England from 1815 to the present day*. Londres.

Butterick (1925). *The Story of the Pantry Shelf, an outline of grocery specialities*. Nueva York.

Chang, K. C. (comp.) (1977). *Food in Chinese Culture: anthropological and historical perspectives*. New Haven.

Chaudhuri, K. N. (1965). *The English East India Company*. Londres.

Christensen, A. (1936). *L'Iran sous les Sassanides*. Copenhague.

Clair, C. (1964). *Kitchen and Table*. Nueva York.

Clancy, M. T. (1979). *From Memory to Written Record: England 1066-1307*. Londres.

Clignet, R. (1970). *Many Wives, Many Powers*. Evanston.
Codère, Hélène (1974). "La Geste du chien d'Asdiwal: the story of Mac", *American Anthropologist*, 76: 42-7.
Collins, E. J. T. (1976). "The 'consumer revolution' and the growth of factory foods: changing patterns of bread and cereal-eating in Britain in the twentieth century", en Oddy, D. J. y Miller, D. (comps.), *The Making of the Modern British Diet*. Londres.
Condominas, G. (1957). *Nous avons mangé la forêt*. París.
Corley, T.A.B. (1976). "Nutrition, technology and the growth of the British biscuit industry, 1820-1900", en Oddy, D. J. y Miller, D. (comps.), *The Making of the Modern British Diet*. Londres.
Coser, L. A. (1974). *Greedy Institutions*. Nueva York.
Cosman, M. P. (1976). *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*. Nueva York.
Crawley, E. A. (1927) [1902]. *The Mystic Rose: A Study of Primitive marriage and of Primitive thought in its Bearing on Marriage*, edición revisada y aumentada por Theodore Besterman. Londres.
Crawley, E. A. (1929). *Studies of Savages and Sex*. Londres.
Crawley, E. A. (1931). *Dress, Drinks, and Drums: Further Studies of Savages and Sex*. Londres.
Crellin, H. G. (1979). "Commercial Yam Farming among the Konkomba of northern Ghana". Tesis de doctorado, Universidad de Cambridge.
Cummings, R. O. (1941). *The American and his Food*. Chicago (2ª edición).
Cutting, C. L. (1955). *Fish Saving:. A History of Fish Processing from Ancient to Modern Times*. Londres.
Dahrendorf, R. (1959). *Class and Conflict in Industrial Society*. Londres.
Danilova, L. V. (1971) [1968]. "Controversial problems of the theory of pre-capitalist societies", *Soviet Antropology and Archaeology*, 9: 269-328.
Davidson, A. (1979). *North Atlantic Seafood*. Londres.
Davis, D. (1966). *Fairs, Shops and Supermarkets: a History of English Shopping*. Toronto.
de Heusch, L. (1971). *Pourquoi l'épuser?* París.
Detienne, M. (1972). *Les Jardins d'Adonis*. París.
Deutch, R. M. (1961). *The Nuts among the Berries*. Nueva York.
Djilas, M. (1962). *Conversations with Stalin*. Londres.
Douglas, M. (1966). *Purity and Danger*. Londres.
Douglas, M. (1971) "Deciphering a meal", en Geertz, C. (comp.), *Myth, Symbol and Culture*. Nueva York.
Douglas, M. e Isherwood, B. (1979). *The World of Goods*. Londres.
Doudiet, E. W. (1975). "Coastal Main cooking: foods and equipment from 1970", en Arnott, M. L. (comp.), *Gastronomy the Anthropology of Food and Food Habits*. La Haya.
Drummond, J. C. y Wilbraham, A. (1939). *The Englishman's Food: A history of Five Centuries of English Diet*. Londres (ed. revisada., 1957).
Duby, G. (1974). *The Early Growth of the European Economy: warriors and peasants from the seventh to the twelfth century*. Londres.

Dumont, L. (1966). "A fundamental problem in the sociology of caste", *Contributions to Indian Sociology*, 9: 17-32.
Dumont, L. (1970). *Homo Hierarchicus: the caste system and its implications*. Londres (ed. francesa, 1966).
Dunn, J. M. y Robertson, A. F. (1973). *Dependence and Opportunity: political change in Ahafo*. Cambridge.
Elias, N. (1978). *The Civilizing Process*. Oxford.
Emery, W. B. (1962). *A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period*. Scholae Adriani de Buck Memoriae Dicatae, I, Leiden.
Eshun, S. (1977). *Popular Ghanaian Dishes*. Tema.
Event-Pritchard, E. (1940). *The Nuer: a description of the modes of livelihood and political institutions of a Nilotic people*. Oxford.
Event-Pritchard, E. (1961). *Anthropology and History*. Manchester.
Farley, J. (1783). *The London Art of Cookery* (3ª ed.). Londres.
Fiéloux, M. (1980). *Les Sentiers de la nuit. Les migrations rurales lobi de la Haute-Volta vers la Côte d'Ivoire*. París.
Finkel, J. (1932). "King Mutton, a curious Egyptian tale of the Mamlūk period", *Zeitschrift für Semitistik*, 8: 122-48; 9 (1933-4): 1-18.
Firth, R. W. (comp.) (1957). *Man and Culture*. Londres.
Flandrin, J. L. (1972). "Mariage tardif et vie sexuelle - discussions et hypothèses de recherche", *Annales E.S.C.*, 1351-78.
Flandrin, J. L. (1979). *Families in Former Times: Kinship, Household and Sexuality*. Cambridge (ed. francesa, 1976).
Forbes, R. J. (1954). "Chemical, culinary and cosmetic arts", in Singer, C. *et al.* (comps.), *A History of Technology*, vol. 1: *From Early Times to Fall of Ancient Empires*. Oxford.
Forster, E. y R. (comps.) (1975). *European Diet from Pre-Industrial to Modern Times*. Nueva York.
Forster, R. y Ranum, O. (comps.) (1979). *Food and Drink in History: Selections from the Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*. Baltimore.
Fortes, M. (1949a). *The Web of Kinship among the Tallensi*. Londres.
Fortes, M. (1949b). "Time and social structure: an Ashanti case study", en Fortes, M. (comp.), *Social Structure*. Oxford.
Fortes, M. (1954). "A demographic field study in Ashanti", en Lorimer, F. (comp.), *Culture and Human Fertility*. París.
Fortes, M. (1959). *Oedipus and Job in West African Religion*. Cambridge.
Fortes, M. (1961). "Pietas in ancestor worship". *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 91: 166-81.
Fortes, M. (1962). "Ritual and office in tribal society", en Gluckman, M. (comp.), *Essays on the Ritual of Social Relations*. Manchester.
Fortes, M. (1967). "Totem and taboo", *Proceedings of the Royal Anthropological Institute*, 1966: 5-22.
Fortes, M. (1974). "The first born", *Journal of Child Psychology and Psychiatry*, 15: 81-104.
Fortes, M. (1980). "Anthropology and the psychological disciplines", en Gellner, E. (comp.), *Soviet and Western Anthropology*. Londres.

Fortes, M. y Fortes, S. L. (1936). "Food in the domestic economy of the Tallensi", *Africa* , 9: 237-76.
Fortune, R. (1857). *A Residence Among the Chinese: Inland, on the Coast, and at Sea*. Londres.
Francatelli, C. E. (1852). *A Plain Cookery Book for the Working Classes*. Londres (reeditado en 1977).
Frazer, J. G. (1890). *The Golden Bough*. Londres [Versión castellana: *La rama dorada*, México, 1944].
Frazer, J. G. (1907). *Questions on the Customs, Beliefs and Languages of Savages*. Cambridge.
Freeman, M. (1977). "Sung", en Chang, K. C. (comp.), *Food in Chinese Culture*. Nueva York.
Freeman, R. A. (1898). *Travels and Life in Ashanti and Jaman*. Londres.
Freud, S. (1913). *Totem und Taboo*. Viena (trad. al inglés, J. Strachey, Londres, 1950) [Versión castellana: *Totem y tabú*. Madrid, Alianza Editorial, 14ª ed., 1985.]
Furnivall, F. J. (1868). *Early English Meals and Manners*. Londres (Early English Text Society, nº 32).
Furnivall, F. J. (1897). *Child-marriages, Divorces, and Ratifications, etc. in the Diocese of Chester, A.D. 1561-6: depositions in trials in the Bishop's Court, Chester... also Entries from the Mayor's Books, Chester, A.D. 1558-1600*. Londres (Early English Text Society, nº 108).
Gardiner, A. H. (1947). *Ancient Egyptian Onomastica*. Londres.
Gellner, E. (1974). "The Soviet and the savage", *Times Literary Supplement*, 1166-8, reproducido en *Current Anthropology* (1975), 16: 595-601.
Gennep, A. Van (1943). *Manuel de folklore français contemporain*. París.
Gernet, J. (1962) [1959]. *Daily Life in China on the Eve of the Mongol Invasion, 1250-1276*. Londres.
Gibbal, J. N. (1971). 'Stratégie matrimoniale en milieu urbain abidjannais', *Cah. O.R.S.T.R.O.M.*, ser. cs. hum., 8: 187-99.
Girouard, M. (1978). *Life in the English Country House: a Social and Architectural History*. Yale.
Gluckman, M. (1955). *Custom and Conflict in Africa*. Oxford.
Gluckman, M. (comp.) (1962). *Essays on the Ritual of social Relations*. Manchester.
Goody, E. (1973). *Contexts of Kinship*. Cambridge.
Goody, E. (1981). *Parenthood and Social Reproduction*. Cambridge.
Goody, J. (1954). *The Ethnography of the Northern Territories of the Gold Coast, West of the White Volta*. Colonial Office, Londres (mimeo).
Goody, J. (1956). *The Social Organization of the LoWiili*. Londres, HMSO.
Goody, J. (comp.) (1958). *The Developmental Cycle in Domestic Groups*. Cambridge.
Goody, J. (1959 [1969]). "The mother's brother and the sister's son in West Africa", *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 89: 61-88, reimpreso en J. Goody, *Comparative Studies in Kinship*. Londres.
Goody, J. (1961). "Religion and ritual: the definitional problem", *British Journal of Sociology*, 12: 142-64.

Goody, J. (1962). *Death, Property and the Ancestors*. Stanford.
Goody, J. (1964). "The Mande and the Akan Hinterland", en Vansina, J. (comp.), *The Historian in Tropical Africa*. Oxford.
Goody, J. (1968). *Tradition, Technology and the State in Africa*. Londres.
Goody, J. (1969). "Marriage policy and incorporation in northern Ghana", en Cohen, R. y Middleton, J. F. (comps.), *From Tribe to Nation in Africa: studies in incorporation processes*. San Francisco.
Goody, J. (1972a). *The Myth of the Bagre*. Oxford.
Goody, J. (1972b). *Domestic Groups*. Reading, Mass.
Goody, J. (1972c). "The evolution of the family", en Laslett, P. (comp.), *Household and Family in Past Time*. Cambridge.
Goody, J. (1974). "Polygyny, economy and the role of women", en Goody, J. (comp.), *The Character of Kinship*. Cambridge.
Goody, J. (comp.) (1974). *The Character of Kinship*. Cambridge.
Goody, J. (1974). "British functionalism", en Naroll, R. (comp.), *Main Currents in Ethnological Theory*. Nueva York.
Goody, J. (1976). *Production and Reproduction*. Cambridge.
Goody, J. (1977a). *The Domestication of the Savage Mind*. Cambridge.
Goody, J. (1977b). "Against 'ritual': loosely structures thoughts on a loosely defined topic", en Falk-Moore, S. y Mayerhof, B. (comps.), *Secular Rituals*. Amsterdam.
Goody, J. (1978). "Population and policy in the Voltaic region", en Friedman, J. y Rowlands, M. (comps.), *The Evolution of Social Systems*. Londres.
Goody, J. (1980). "Rice-burning and the Green Revolution in Northern Ghana", *Journal of Development Studies*, 16: 136-55.
Goody, J. (1981). "Sacrifice among the LoDagaa and elsewhere: a comparative comment on implicit questions and explicit rejection", *Systèmes de pensée en Afrique noire: le sacrifice* IV, C.N.R.S. Ivry.
Goody, J. y Goody, E. (1967). "The circulation of women and children in northern Ghana", *Man* (N.S.), 2: 226-48.
Goody, J. *et al.* (1977). *Sex Preference, Resources and Population*. Informe revisado de un proyecto de investigación patrocinado por las Fundaciones Rockefeller y Ford, Nueva York, y por el Ministerio de Desarrollo de Ultramar, Londres. Cambridge, mimeo.
Goody, J. *et al.* (1981a). "On the absence of implicit sex-preference in Ghana", *Journal of Biosocial Sciences*, 13: 87-96.
Goody, J. *et al.* (1981b). "Implicit sex preference: a comparative study", *Journal of Biosocial Sciences*, 13: 455-66.
Granott, A. (1952). *The Land System in Palestine: history and structure*. Londres.
Guinaudeau-Franc, Z. (1980). *Les Secrets de fermes en Périgord noir*. París.
Hagaman, B. L. (1977). "Beer and Matriliny: the Power of Women in a West African Society", Tesis de Doctorado, Universidad Northeastern.
Halliday, M. A. K. (1961). "Categories of the theory of grammar", *Word*, 17: 241-91.
Hammel, E. A. (1967). "Sexual symbolism in flatware", *Papers of the Kroeber*

Anthropological Society, 37: 23-30.

Hammel, E. A. (1972). *The Myth of Structural Analysis: Lévi-Strauss and the Three Bears*. Addison-Wesley Module in Anthropology. Reading, Mass.

Harrell-Bond, B. E. (1975). *Modern Marriage in Sierra Leone: a study of the professional group*. La Haya.

Harrison, J. B. (1968). "Colonial development and international rivalries outside Europe 2. Asia and Africa", *New Cambridge Modern History*, 3: 532-58. Cambridge.

Hart, K. (1979). "The Development of Commercial Agriculture in West Africa". Trabajo analítico preparado para la Agencia de Desarrollo Internacional de los Estados Unidos.

Hassall, A. H. (1855). *Food and its Adulteration*. Londres.

Haudricourt, A. G. y Granai, G. (1955). "Linguistique et sociologie", *Cahiers internationaux de Sociologie*, 19: 114-129.

Hazlitt, W. C. (1886). *Old Cookery Books and Ancient Cuisine*. Londres.

Hémardinquer, J. J. (1979). "The family pig of the Ancien Régime: myth or fact?", en Forster, R. y Ranum, O. (comps.), *Food and Drink in History: Selections from the Annales*. Londres.

Hertz, R. (1960). "The Pre-Eminence of the Right Hand: a Study in Religious Polarity", en *Death and the Right Hand*, pp. 89-113 (trad. R. y C. Needham), Glencoe, Illinois (trad. de "La préeminence de la main droite: étude sur la polarité religieuse", *Revue philosophique*, 58 (1909): 553-80).

Heseltine, M. (trad) (1969). *Petronius* (ed. revisada). Cambridge, Mass.

Hobsbawm, E. J. (1968). *Industry and Empire*. Nueva York.

Hodgkin, J. (1911-14). "The Proper Terms II. Tearmes of a Keruer", *Transactions of the Philological Society*, 1911-16, Parte I, 52-94; Parte II, 123-37.

Hopkins, A. G. (1973). *An Economic History of West Africa*. Londres.

Hsu, F. (1949). *Under the Ancestors' Shadow*. Londres.

Hsu, V. Y. N. y F. L. K. (1977). "Modern China: North", en Chang, K. C. (comp.), *Food in Chinese Culture*. Nueva York.

Inalcik, H. (1975). *The Otoman Empire*. Londres.

Irwin, J. y Schwartz, P. (1967). *Studies in Indo-European Textile History*. Museo Textil Calico, Ahmedabad.

Issawi, C. (1950). *An Arab Philosophy of History: selections from the Prolegomena of Ibn Khaldun of Tunis (1332-1406)*. Londres.

al-Jāhīz (1951). *Les Livres des Avares de Jāhīz* (trad. C. Pellat). París.

Jefferys, J. B. (1954). *Retail Trading in Britain 1880-1950*. Londres.

Jesperson, O. (1943). *Growth and Structure of the English Language*. (9ª ed.). Oxford.

John, E. (1960). *Land Tenure in Early England*. Leicester.

Johnston, J. P. (1976). "The development of the food-canning industry in Britain during the inter-war period", en Oddy, D. J. y Miller, D. (comps.), *The Making of the Modern British Diet*. Londres.

Jolly, J. (1928), *Hindu Law and Customs* (trad. B. Ghosh). Calcutta Greater Indian Society Publication, Nº 2.

Jorn, A. y Arnaud, N. (1968). *La Langue verte et la cuite: étude gastrophonique sur la marmythologie musiculinaire*. París.

Katz, J. J. y Fodor, J. A. (1963). "The structure of a semantic theory", *Language*, 39: 170-210.

Keevil, A. (1972). *The Story of Fitch-Lovell, 1784-1970*. Londres.

Khare, R. S. (1976a). *The Hindu Heart and Home*. Delhi.

Khare, R. S. (1976b). *Culture and Reality*. Simla.

Kilby, P. (1965). *African Enterprise: the Nigerian Bread Industry*. Stanford.

Kramer, S. N. (1956). *From the Tablets of Sumer*. Indian Hills, Colorado.

Kuhn, T. (1962), *The Structure of Scientific Revolutions*. Chicago. [Versión castellana: *La estructura de las revoluciones científicas*, México, 1971]

Lane, M. (comp.) (1970). *Structuralism: a Reader*. Londres.

Latraverse, F. (1975). "Le binarisme en phonologie", *L'Arc*, 60: 38-44.

Leach, E. R. (1954). *Political Systems of Highland Burma*. Londres.

Legge, J. (1879-91). *The Sacred Books of China*, 6 vols. Oxford.

Lehrer, A. (1969). "Semantic cuisine", *Journal of Linguistics*, 5: 39-56.

Lehrer, A. (1972). "Cooking vocabularies and the culinary triangle of Lévi-Strauss", *Anthropological Linguistics*, 14: 155-71.

Lehrer, A. (1974). *Semantic Fields and Lexical Structure*. Amsterdam.

Lévi-Strauss, C. (1945) [1958]. "L'Analyse structurale en linguistique et en anthropologie", *Word*, I(2): 1-21, reimpreso en *Anthropologie structurale*. París.

Lévi-Strauss, C. (1949). *Les Structures élémentaires de la parenté*. París (Versión inglesa, Bell, J. H. y von Sturmer, J. R., *The elementary Structures of Kinship*. Londres 1969).

Lévi-Strauss, C. (1958). *Anthropologie structurale*. París (Versión inglesa, *Structural Anthropology*, Londres, 1963) [Versión castellana: *Antropología estructural*, Buenos Aires, 1961].

Lévi-Strauss, C. (1962). *La pensée sauvage*. París (Versión inglesa, *The Savage Mind*, Londres, 1966).

Lévi-Strauss, C. (1964). *Le cru et le cuit*. París (Versión inglesa Weightman J. y D., *The Raw and the Cooked*, Londres, 1970).

Lévi-Strauss, C. (1965). "Le triangle culinaire", *L'Arc*, 26: 19-29 (Versión inglesa Brooks, P., *Partisan Review*, 33 (1966), 586-95.

Lévi-Strauss, C. (1966). *Du Miel aux cendres*. París (Versión inglesa Weightman, J. y D., *From Honey to Ashes*, Londres, 1973).

Lévi-Strauss, C. (1968). *L'Origine des manières de table*. París (Versión inglesa, *The Origin of Table Manners*, Londres 1978).

Lévi-Strauss, C. (1971). *L'Homme nu*. París.

Levine, D. N. (1965). *Wax and Gold*. Chicago.

Lewis, I.M. (comp.) (1968). *History and Social Anthropology* (A.S.A. Monographs, Nº 7). Londres.

Lovejoy, P. E. (1973). "The Hausa Kola Trade (1700-1900): A Commercial System in the Continental Exchange of West Africa", Tesis de Doctorado, Universidad de Wisconsin.

Lyons, J. (1963). *Structural Semantics*. Oxford.

McCance, R. A. y Widdowson, E. M. (1956). *Breads Brown and White*. Londres.
MacFarlane, A. (1978). *The Origins of English Individualism*. Oxford.
Male, D. J. (1971). *Russian Peasant Organisation before Collectivisation*. Cambridge.
Malinowski, B. (1927). *Sex and Repression in Savage Society*. Londres.
Malinowski, B. (1929). *The Sexual Life of Savages*. Londres.
Malinowski (1935). *Coral Gardens and Their Magic*. Londres.
Maquet, J. J. (1961). *The Premise of Inequality in Ruanda*. Londres.
Marx, K. (1967) [1867]. *Capital*. Nueva York [Versión castellana, *El Capital*. Madrid, Siglo XXI, 2ª ed., 1984]
Mas'udi (1939). "Meadows of Gold", trad. Arberry, A. J., en "A Bagdad Cookery Book", *Islamic Culture*, pp. 21-47.
Mathias, P. (1959). *The Brewing Industry in England 1700-1830*. Cambridge.
Mead, W. E. (1931). *The English Medieval Feast*. Londres.
Meillassoux, C. (1975). *Femmes, greniers et capitaux*. París.
Mencio (1970). *Mencius* (trad. D. C. Lau). Londres.
Merton, R. K. (1949). *Social Theory and Social Structure*. Glencoe, Illinois.
Mez, A. (1937). *The Renaissance of Islam* (trad. del alemán). Londres.
Miller, D. B. (1975). *From Hierarchy to Stratification: changing patterns of social inequality in a North Indian village*. Delhi.
Miller, J. (1969). *The Spice Trade of the Roman Empire*. Oxford
Mints, S. (1979). "Time, sugar and sweetness", *Marxist Perspectives*, 2: 56-73.
Moryson, F. (1617). *An Itinerary written by Fynes Moryson Gent*. Londres.
Mote, F. W. (1977). "Yuan and Ming", en Chang, K. C. (comp.), *Food in Chinese Culture*. Nueva York.
Murray, M. (1905). *Saqqara mastabas, I*. Londres.
Murray, M. (1963). *The Splendor that was Egypt*, ed. rev., Nueva York.
Needham, R. (comp.) (1973). *Right and Left: Essays on Dual Symbolic Classification*. Chicago.
O'Laughlin, B. (1975). "Marxist approaches in anthropology", *Annual Review of Anthropology*, 4: 341-70.
Oppong, C. (1974). *Marriage among a Matrilineal Elite*. Cambridge.
Parain, C. (1967). "Structuralisme et histoire", *La Pensée*, 135: 38-52.
Pearson, M. N. (1976). *Merchants and Rulers in Gujarat*. Berkeley.
Piers Plowman (1949). *Vision from Piers Plowman* (trad. N. Coghill). Londres.
"Platine" (1978a). "Cuisine médiévale", *L'Histoire*, 4 (sept.): 96-8.
"Platine" (1978b). "Variations franco-britanniques", *L'Histoire*, 5 (oct.): 102-03.
"Platine" (1978c). "L'huître et la truffe", *L'Histoire*, 5 (oct.): 102-4.
Pocock, D. S. (1972). *Kanbi and Patidar*. Oxford.
Pocock, D. S. (1957) " 'Difference' in East Africa: a study of Caste and religion in modern Indian society", *South-Western Journal of Anthropology*, 13: 289-300.
Polanyi, K. *et al.* (1957). *Trade and Market in the Early Empires*. Glencoe, Illinois.

Polo, Marco (1958). *The Travels* (trad. R. Latham). Londres.
Porfirio (1965). *On Abstinence from Animal Food* (trad. T. Taylor). Londres.
Pouillon, J. (1972). "Manière de table, manière de lit, manière de langage", *Destins de Cannibalisme, Nouvelle Revue de Psychanalyse*, 6: 9-25.
Power, E. (trad.) (1928). *The Goodman of Paris* (Le Ménagier de Paris). Londres.
Prakash, O. (1961). *Food and Drinks in Ancient India.* Delhi.
Prentice, E. P. (1950). *Progress: An Episode in the History of Hunger?* Nueva York (edición privada).
Pryor, F. L. (1977). *The Origins of the Economy: a comparative study of distribution in primitive and peasant economies.* Nueva York.
Pullar, P. (1970). *Consuming Passions: being an historical enquiry into certain English appetites.* Boston.
Radcliffe-Brown, A. R. (1922). *The Andaman Islanders.* Cambridge.
Ramburger, O. (1979). "The deep grammar of haute cuisine", *Linguistics*, 17: 169-72.
Revel, J. F. (1979). *Un Festin en paroles.* París.
Richards, A. I. (1932). *Hunger and Work in a Savage Tribe.* Londres.
Richards, A. I. (1937). *The Food and Nutrition of African Natives.* Memorándum 13, Instituto Internacional de Lenguas y Culturas Africanas.
Richards, A. I. (1939). *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia.* Londres.
Richards, A. I. y Widdowson, E. M. (1936). "A dietary study in Northeastern Rhodesia", *Africa*, 9: 166-96.
Rivière, G. H. (1950). "Présents et âges de la vie", *Offrandes et Cadeaux. L'Amour de l'Art*, pp. 46-51.
Robaglia, S. (1935). *Magaridou: journal et recettes d'une cuisinière au pays d'Auvergne.* Nonette.
Roden, C. (1970). *A Book of Middle East Food.* Londres (1ª ed. 1968).
Rodinson, M. (1949). "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine", *Revue études islamiques*, pp. 95-106.
Rolland, J. F. (1976). *La grande capitaine.* París.
Root, W. (1971). *The Food of Italy.* Nueva York.
Rosch, E. (1976). "Human categorization", en Warren, N. (comp.), *Advances in Cross-Cultural Psychology* (vol. 1) Londres.
Sahlins, M. (1976). *Culture and Practical Reason.* Chicago.
Saussure, F. de (1966). *Course in General Linguistics.* Nueva York (ed. francesa 1916) [Versión castellana, *Curso de lingüística general*, Buenos Aires, 1945].
Schafer, E. F. (1963). *The Golden Peaches of Samarkand.* Berkeley.
Schafer, E. F. (1977). "T'ang", en Chang, K.C. (comp.), *Food in Chinese Culture.* Nueva York.
Schapera, I. (1962). "Should anthropologists be historians?", *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 92: 143-56.
Schilkrout, E. (1978). "Roles of children in urban Kano", en La Fontaine, J. S. (comp.), *Sex and Age as Principles of Social Differentiation* (A.S.A. Monograph, Nº 17). Londres.

Segalen, M. (1980). *Mari et Femme dans la société paysanne*. París.
Sharar, A. H. (1975). *Lucknow: the Last Phase of an Oriental Culture*. Londres.
Simoons, F. J. (1967). *Eat Not This Flesh*. Wisconsin.
Smith, R. E. F. (1959). *The Origins of Farming in Russia*. París.
Smith, R. E. F. (1977). *Peasant Farming in Muscovy*. Cambridge.
Smith, W. Robertson (1889). *The Religion of the Semites*. Edimburgo.
Smout, T. C. (1972). *A History of the Scottish People*. Londres.
Spence, J. (1977). "Ch'ing", en Chang, K. C. (comp.), *Food in Chinese Culture*. Nueva York.
Srinivas, M. N. (1952). *Religion and Society among the Coorgs of South India*. Oxford.
Steensgaard, N. (1974). *The Asian Trade Revolution of the Seventeenth Century*. Chicago.
Stevenson, H. N. C. (1954). "Status evaluation in the Hindu caste system", *Journal of the Royal Anthropological Institute* 84: 45-65.
Stouff, L: (1970). *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*. París.
Teuteberg, H. J. (1975). "The general relationship between diet and industrialization", en Forster, E. y R. (comps.), *European Diet from Pre-Industrial to Modern Times*. Nueva York.
Thomas, L. L., Kronenfeld, J. Z. y D. B. (1976). "Asdiwal crumbles: a critique of Lévi-Straussian myth analysis", *American Ethnologist*, 3: 147-73.
Thomas, L. V. (1960). "Essai d'analyse structurale appliquée à la cuisine diola", *Bulletin de l'Institute français d'Afrique Noire*, 22: 328-45.
Thompson, A. H. (1913). *English Monasteries*. Cambridge.
Tillion, G. (1966). *Le Harem et les cousins*. París.
Van de Post, L. (1977). *First Catch your Eland*. Londres.
Vehling, J. D. (trad.) (1977). *Apicius: Cooking and dining in Imperial Rome*. Nueva York.
Verdier, Y. (1979). *Façons de dire, façons de faire: la laveuse, la couturière, la cuisinière*. París.
Verney, F. P. y M. M. (comps.) (1925). *Memoirs of the Verney Family during the Seventeenth Century*. Londres.
Waley, A. (1919). *More Translations from the Chinese*. Nueva York.
Wallis, J. (1653). *Grammatica Linguae Anglicanae*. Oxford.
Warner, R. (1791). *Antiquitates Culinariae*. Londres.
Weiskel, T. C. (1980). *French Colonial Rule and The Baule Peoples: Resistance and Collaboration, 1889-1911*. Oxford.
Whitfield, R. (1965). "Chang Tse-Tuan's Ch'ing-ming Shang-ho T'u". Tesis de Doctorado, Universidad de Princeton.
Whyte, M.K. (1978). *The Status of Women in Pre-industrial Societies*. Princeton.
Wilson, C. A. (1973). *Food and Drink in Britain*. Harmondsworth.
Wolf, E. (1966). *Peasants*. Englewood Cliffs, Nueva Jersey.
Worsley, P. M. (1956). "The kinship system of the Tallensi: a revaluation", *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 86: 37-75.

Wright, L. (1975). *The Road from Aston Cross: an industrial history, 1875-1975*. Leamington Spa (Smedley-HP Foods Ltd).
Wright, T. (1862). *A History of Domestic Manners and Sentiments in England during the Middle Ages*. Londres.
Wrigley, C. C. (1957). "Buganda: an outline economic history", *Economic History Review*, 10: 69-80.
Yalman, N. (1963). "On the purity of women in the castes of Ceylon and Malabar", *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 93 (parte 1): 25-58.
Yü Y-s (1977). "Han", en Chang, K.C. (comp.), *Food in Chinese Culture*. Nueva York.
Zahan, D. (1969). *La viande et la graine*. París (Présence africaine).

Bibliografía adicional

Algunos de los trabajos citados incluyen bibliografías más completas. Doy a continuación otros títulos, más una selección de libros que pueden interesar al lector, a los cuales deberían sumarse varios de la cuidada colección de volúmenes de cocina publicada por Penguin Books.

Ashley, W. (1928). *The Bread of our Forefathers*. Oxford.
Battisti, C. y Alessio, G. (comps.) (1957). *Dizionario Etimologico Italiano*. Florencia.
Blainey, G. (1966). *The Tyranny of Distance: how distance shaped Australia's history*. Melbourne.
Bourdeau, L. (1894). *Études d'histoire générale: Histoire de l'alimentation*. París.
Brillat-Savarin, A. (1975 [1826]). *Physiologie du goût, avec une lecture de Roland Barthes*. París.
Catelot, A. (1972). *L'Histoire à table*. París.
Cohen, M. N. (1977). *The Food Crisis in Prehistory: overpopulation and the origins of agriculture*. Nueva Haven.
David, E. (1954). *Italian Food*. Londres.
David, E. (1977). *English Bread and Yeast*. Londres.
Dion, R. (1959). *Histoire de la vigne et du vin en France*. París.
Dizionario Enciclopedico Italiano. (1960). Ed. Instituto della Enciclopedia Italiana. Roma.
Fischler, C. (comp.) (1979). "La Nourriture: pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation", *Communications*, 31.
Gollan, A. (1978). *The Tradition of Australian Cooking*. Canberra.
Gonon, M. (1961). *La Vie familiale en Forez au XIVe siècle et son vocabulaire d'après les testaments*. París.
Grass, G. (1978). *The Flounder: a celebration of life, food and sex*. Londres.
Guiral, P. y Thuillier, G. (1978). *La Vie quotidienne des domestiques en France au XIXe siècle*. París.
Guy, C. (1971). *La Vie quotidienne de la société gourmande en France au XIXe siècle*. París.

Harris, M. (1975). *Cows, Pigs, Wars and Witches*. Londres.
Hartley, D. (1954). *Food in England*. Londres.
Lichtenfelt, D. (1913). *Die Geschichte der Ernährung*. Berlín.
Merlin, A. y Beaujour, A.Y. (1978). *Les Mangeurs de Rouergue: cuisine paysanne contre gastronomie*. París.
Rees, J. A. (1932). *The Grocery Trade: its history and romance*. Londres.
Renfrew, J. (1973). *Paleoethnobotany: the prehistoric food plants of the Near East and Europe*. Nueva York.
Renner, H. (1946). *The Origin of Food Habits*. Londres.
Rorabaugh, W. J. (1979). *The Alcoholic Republic: an American tradition*. Nueva York.
Sass, L. (1976). *To the King's Taste: Richard II's book of feasts and recipes*. Londres.
Sass, L. (1977). *To the Queen's Taste: Elizabethan feasts and recipes*. Londres.
Tannahill, R. (1973). *Food in History*. Londres.
Wolff, P. (1954). *Commerces et marchands de Toulouse vers 1350-1450*. París.

Indice temático

Nota: los nombres en versalita pertenecen a los autores citados en la Bibliografía.

Antropología

Cocina, *cuisine* y clase

¿Por qué no ha surgido en África una *haute cuisine* diferenciada? ¿Cuáles son las características de las *cuisines* más sofisticadas? ¿Qué roles cumple la mujer en la preparación y consumo de alimentos en distintas sociedades? ¿Cuándo y cómo surgió el alimento industrial y cuál fue su impacto en la cultura culinaria mundial? En el presente trabajo, Jack Goody aborda éstas y otras cuestiones sobre la cocina de África y de las principales sociedades de Europa y Asia, abarcando un amplio período que va desde el Antiguo Egipto hasta la Europa moderna.

Después de una revisión crítica de los distintos aportes teóricos sobre el tema, el autor presenta su propio enfoque, basado en el estudio comparado de la evolución histórica y las estructuras socioeconómicas de las sociedades analizadas. En el marco de este enfoque comparatista, vincula las diferencias en las modalidades de elaboración y consumo de alimentos con las diferencias sociales y económicas entre culturas. Por último, analiza el fenómeno de la industrialización del alimento y sus múltiples aspectos (conservación de productos perecederos, envasado, distribución, publicidad, venta), y su impacto en el Tercer Mundo, en tanto que proveedor esencial de materias primas.

El profesor **Jack Goody** es catedrático de la Universidad de Cambridge y ha escrito y compilado numerosas obras sobre las sociedades tradicionales de Europa y África —donde ha realizado múltiples trabajos de campo— y sobre la cultura escrita, entre otros temas de interés para sociólogos, antropólogos e historiadores. Del mismo autor, Editorial Gedisa ha publicado en la colección L.E.A. el libro *Cultura escrita en las sociedades tradicionales.*



ISBN 84-7432-549-8



Código: 2.414

gedisa
editorial

Colección Hombre y Sociedad
Serie
CLA·DE·MA